

**PENGARUH PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO *TABLE SET UP*
UNTUK SISWA KELAS XI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :
Fitri Royani
NIM. 13511247018

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGARUH PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO *TABLE SET UP*
UNTUK SISWA KELAS XI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON**

Disusun oleh :

Fitri Royani
NIM. 13511247018

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, April 2015

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fitri Royani

NIM : 13511247018

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video *Table Set Up* Untuk Siswa Kelas XI Pada Mata Pelajaran Tata Hidang Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sewon

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, April 2015

Yang menyatakan,



Fitri Royani

NIM. 13511247018

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PENGARUH PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO *TABLE SET UP* UNTUK SISWA KELAS XI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON

Disusun oleh :
FitriRoyani
NIM. 13511247018

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada tanggal 17 April 2015

TIM PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd	Ketua Penguji/ Pembimbing		17 April 2015
Yuriani, M.Pd	Sekretaris Penguji		17 April 2015
Dr. Kokom Komariah	Penguji		17 April 2015

Yogyakarta, 23 April 2015

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Moch Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

**PENGARUH PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO *TABLE SET UP*
UNTUK SISWA KELAS XI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON**

Oleh :
Fitri Royani
NIM. 13511247018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) Mendapat gambaran tingkat pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang sebelum penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*), 2) Mendapat gambaran tingkat pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang setelah penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*), 3) Mengetahui pengaruh penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*) dalam meningkatkan pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimen dengan jenis penelitian *quasi eksperimen* dandesain penelitian *pretest-posttest control group design*. Penelitian dilaksanakan mulai bulan Oktober 2014 sampai dengan April 2015 di SMK Negeri 1 Sewon. Penentuan sampel dengan teknik *simple random sampling*, diperoleh kelas XI Jasa Boga 1 sebagai kelas kontrol dan XI Jasa Boga 2 sebagai kelas eksperimen. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes. Sebelum instrumen digunakan untuk penelitian, terlebih dahulu dilakukan uji validitas dan reliabilitas oleh *judgment expert* dilanjutkan dengan Program Iteman. Hasil analisis butir soal dengan Program Iteman diperoleh 20 butir soal yang valid dan 10 butir soal yang gugur dari 30 butir soal yang diujikan, serta nilai koefisien reliabilitas alpha sebesar 0,755 yang berada pada kategori tinggi. Teknik analisis data yang digunakan uji *t*, yaitu *independent sample-test*.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan : 1) Pengetahuan siswa sebelum perlakuan menggunakan video menata meja (*table set up*) menunjukkan bahwa kemampuan awal yang dimiliki kelas kontrol dan kelas eksperimen sama (homogen). Dari hasil uji *t*, diperoleh nilai signifikansi (P) $0.365 > \alpha(0.05)$ dan $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($-0.913 < 1.671$), maka H_a ditolak. 2) Pengetahuan siswa setelah diberi perlakuan media pembelajaran video pada kelas eksperimen dan perlakuan dengan media pembelajaran konvensional pada kelas kontrol, menunjukkan bahwa hasil belajar akhir kedua kelompok mengalami perbedaan. Dari hasil uji *t* menunjukkan bahwa signifikansi (P) $0.006 < \alpha(0.05)$ dan $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($2.845 > 1.671$) maka H_a diterima. 3) Pengaruh penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*) dalam meningkatkan pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga ditunjukkan oleh hasil uji hipotesis bahwa H_a diterima dan H_o ditolak. Dengan demikian, ada perbedaan pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video dan menggunakan media pembelajaran konvensional.

Kata kunci : media pembelajaran, video, pengetahuan

**THE EFFECT OF THE USE OF TABLE SET UP LEARNING VIDEO
FOR GRADE XI STUDENTS ON THE RESTAURANT SERVICE SUBJECT
AT SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 SEWON**

**Fitri Royani
NIM 13511247018**

ABSTRACT

This study aims to: 1) describe levels of knowledge of Grade XI students of the Gastronomy expertise program in the Restaurant Service subject before the use of the table set up learning video, 2) describe levels of knowledge of Grade XI students of the Gastronomy expertise program in the Restaurant Service subject after the use of the table set up learning video, and 3) investigate the effect of the use of the table set up learning video on the improvement of knowledge of Grade XI students of the Gastronomy expertise program in the Restaurant Service subject.

This was an experimental study of the quasi-experimental type using the pretest-posttest control group design. It was conducted from October 2014 to April 2015 at SMK Negeri 1 Sewon. The sample was selected by means of the simple random sampling technique. Grade XI of Culinary Services 1 was the control class and Grade XI of Culinary Services 2 was the experimental control class. The research instruments were tests. Before they were used to collect data, the instruments were assessed in terms of the validity and reliability through expert judgment and the IteMan program. The results of the item analysis using the IteMan program showed that 20 items were valid and 10 items were invalid of the 30 items in the tryout the alpha reliability coefficient was 0.755, which was high. The data were analyzed by the independent samples t-test.

The conclusions from the results of the study were as follows. 1) The students' knowledge before the use of the table set up learning video showed that the initial capabilities of the control and experimental classes were the same (homogeneous). The t-test showed a significance value (P) of $0.365 > \alpha (0.05)$ and $t_{\text{observed}} < t_{\text{table}} (-0.913 > 1.671)$, so that H_a was rejected. 2) The students' knowledge after receiving the treatment of learning video media in the experimental class and the treatment of conventional learning media in the control class showed that the final learning outcomes of the two groups were different. The results of the t-test showed a significance value (P) of $0.006 < \alpha (0.05)$ and $t_{\text{observed}} < t_{\text{table}} (2.845 > 1.671)$, so that H_a was accepted. 3) The effect of the use of the table set up learning video on the improvement of knowledge of Grade XI students of the Gastronomy expertise program in the Restaurant Service subject was indicated by the results of the hypothesis testing that H_a was accepted and H_o was rejected. Therefore, there was a difference in knowledge between the students using video learning media and those using conventional learning media.

Keywords: *learning media, video, knowledge*

MOTTO

- ✓ Mulailah dengan suatu hal yang baik, niat yang baik, Tuhanpun akan memberikan yang terbaik dengan jalan yang terbaik pula.
- ✓ Motivasi yang paling besar terdapat pada diri kita sendiri.
- ✓ Syukuri dan bahagialah dengan semua yang telah kita miliki, karena masih banyak orang di luar sana yang sedang berupaya untuk mendapatkannya.
- ✓ Keberhasilan berpihak kepada orang yang memuliakan pikirannya dengan tindakan yang nyata (Mario Teguh)

PERSEMBAHAN

Karya ini kupersembahkan kepada :

- ✓ *Allah SWT yang telah memberikan kehidupan di dunia ini.*
- ✓ *Almamaterku Jurusan PTBB, yang selama ini menjadi tempat untuk menimba ilmu, banyak manfaat yang didapatkan di tempat ini.*
- ✓ *Bapak, Ibu, Kakak dan Adikku yang tercinta, serta keluarga di Bantul dan Wonorebo, terimakasih atas doa-doanya, kasih sayang, nasehat dan dukungannya selama ini.*
- ✓ *Ismail terimakasih atas doanya, semangat, dorongan serta telah memberikan banyak bantuan disela-sela kesibukannya*
- ✓ *Sahabat-sahabatku Tanjung, Nesa, Hetty, Icha, Ellya yang sama-sama berjuang menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi juga, terimakasih semangat, masukan, dukungan dan bantuannya.*
- ✓ *Sahabatku Rizka yang telah banyak memberikan bantuan, membimbing dengan sabar dan telaten.*
- ✓ *Teman-teman PKS 2013 yang telah berjuang bersama selama ini, terima kasih banyak.*
- ✓ *Pembaca laporan Tugas Akhir Skripsi yang budiman.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video *Table Set Up* Untuk Siswa Kelas XI Pada Mata Pelajaran Tata Hidang Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sewon” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang terhormat :

1. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Marniah, S.Pd dan Dra. Suwantini, M.Par, selaku Validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/ masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Kokom Komariah dan Yuriani, M.Pd, selaku Dosen Penguji dan Sekretaris Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga sekaligus Dosen Penasehat Akademik yang selalu memberikan nasehat dan semangat untuk segera menyelesaikan TAS ini.
5. Noor Fitrihana, M.Eng, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.

6. Dr. Moch Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
7. Dra. Sudaryati, selaku Kepala SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Para guru dan staf SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkan.

Yogyakarta, April 2015
Penulis,

FitriRoyani
NIM. 13511247018

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK	v
MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori.....	9
B. Kajian Penelitian yang Relevan	37
C. Kerangka Berpikir	38

D. Hipotesis Penelitian	41
-------------------------------	----

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Desain Eksperimen	42
B. Tempat dan Waktu Penelitian	44
1. Tempat Penelitian	44
2. Waktu Penelitian	44
C. Prosedur Eksperimen	44
D. Subyek Penelitian	45
1. Populasi	45
2. Sampel	45
E. Metode Pengumpulan Data	46
F. Instrumen Penelitian	47
G. Validitas dan Reliabilitas	51
H. Teknik Analisis Data	67

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Hasil Penelitian	72
1. Analisis Data Hasil Belajar Siswa	72
2. Data Hasil <i>Pretest</i>	73
3. Data Hasil <i>Posttest</i>	75
B. Pengujian Persyaratan Analisis	77
C. Pengujian Hipotesis	82
D. Pembahasan Hasil Penelitian	84

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	89
-------------------	----

B. Keterbatasan Penelitian	90
C. Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN.....	93

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Populasi Penelitian	45
Tabel 2. Kisi-kisi Soal <i>Pretest</i> dan <i>Posttest</i>	49
Tabel 3. Klasifikasi Tingkat Reliabilitas Tes	56
Tabel 4. Klasifikasi Indeks Kesukaran.....	57
Tabel 5. Klasifikasi Daya Pembeda.....	58
Tabel 6. Klasifikasi Distraktor Butir Soal	59
Tabel 7. Klasifikasi Kualitas Butir Soal	59
Tabel 8. Hasil Validasi Instrumen oleh <i>Judgment Expert</i>	61
Tabel 9. Hasil Validasi Media Video	62
Tabel 10. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Butir Soal.....	64
Tabel 11. Hasil Analisis Daya Beda Butir Soal.....	65
Tabel 12. Hasil Analisis Kategori Distraktor	66
Tabel 13. Hasil Analisis Kualitas Butir Soal	67
Tabel 14. Kategori Skor Siswa	68
Tabel 15. Rata-rata Nilai Tes Hasil Belajar Siswa	72
Tabel 16. Deskripsi Kategori Skor <i>Pretest</i>	73
Tabel 17. Statistik Deskriptif Data <i>Pretest</i>	74
Tabel 18. Deskripsi Kategori Skor <i>Posttest</i>	75
Tabel 19. Statistik Deskriptif Data <i>Posttest</i>	76
Tabel 20. Hasil Uji Normalitas Data <i>Pretest</i>	78
Tabel 21. Hasil Uji Normalitas Data <i>Posttest</i>	79
Tabel 22. Hasil Uji Homogenitas Data <i>Pretest</i>	79
Tabel 23. Hasil Uji Homogenitas Data <i>Posttest</i>	80
Tabel 24. Hasil Perhitungan Uji t <i>Pretest</i>	81
Tabel 25. Hasil Perhitungan Uji t <i>Posttest</i>	82
Tabel 26. Hasil Uji t <i>Posttest</i> Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Meletakkan <i>Table Cloth</i> di Atas Meja.....	25
Gambar 2. Membuka <i>Table Cloth</i> ke Kanan dan ke Kiri Meja Sama Rata.....	25
Gambar 3. Memegang Sisi Lipatan <i>Table Cloth</i> dengan Bagian Jari Tangan.....	25
Gambar 4. Mengangkat dan Menghentakkan <i>Table Cloth</i>	26
Gambar 5. Meratakan Permukaan <i>Table Cloth</i> dengan Tangan	26
Gambar 6. <i>Polishing Glassware</i>	27
Gambar 7. <i>Polishing Cuttleries</i>	27
Gambar 8. Cara Memegang <i>Cuttleries</i>	28
Gambar 9. Cara Memegang <i>Glassware</i> Berkaki	29
Gambar 10. <i>Basic Table Set Up</i>	30
Gambar 11. <i>Standard Table Set Up</i>	31
Gambar 12. <i>Buffet Table Set Up</i>	35
Gambar 13. <i>Elaborate Table Set Up</i>	36
Gambar 14. Kerangka Berpikir.....	40
Gambar 15. Diagram Alir Penelitian	44
Gambar 16. Kategori Skor <i>Pretest</i>	74
Gambar 17. Rata-rata Nilai <i>Pretest</i> Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol	75
Gambar 18. Kategori Skor <i>Posttest</i>	76
Gambar 19. Rata-rata Nilai <i>Posttest</i> Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol.....	77
Gambar 20. <i>Laying Table Cloth</i>	161
Gambar 21. Meletakkan Napkin.....	161
Gambar 22. Meletakkan <i>Cuttleries</i> , Dimulai dari Sebelah Kanan.....	161
Gambar 23. Meletakkan <i>Cuttleries</i> , Dilanjutkan Sebelah Kiri	161

Gambar 24. Meletakkan <i>B&B Plate</i> dan <i>Butter Spreader</i>	162
Gambar 25. Meletakkan <i>Glassware</i>	162
Gambar 26. Meletakkan <i>Assesories</i>	162
Gambar 27. Hasil Akhir " <i>Formal Service</i> " atau " <i>Elaborate Table Set Up</i> "	162
Gambar 28. Kelas Kontrol dengan Pembelajaran Konvensional	163
Gambar 29. Kelas Eksperimen dengan Media Pembelajaran Video	163
Gambar 30. Siswa Mengerjakan Soal <i>Pretest</i>	163
Gambar 31. Siswa Mengerjakan Soal <i>Posttest</i>	163
Gambar 32. Guru Mendemonstrasikan <i>Laying Table Cloth</i>	163
Gambar 33. Siswa Melakukan Praktik <i>Table Set Up</i>	163

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Penelitian

Lampiran 2. Instrumen Penelitian

Lampiran 3. Data Penelitian

Lampiran 4. Silabus Tata Hidang

Lampiran 5. Cuplikan Video *Table Set Up*

Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia sebagai bangsa dan negara akan terus menjalani sejarahnya. Ibarat sebuah organisme negara Indonesia lahir, tumbuh, berkembang dan mempertahankan kehidupannya untuk mencapai apa yang dicita-citakan di awal kelahirannya. Cita-cita luhur tersebut tercantum secara jelas dalam Pembukaan UUD 1945 alinea empat, yaitu melindungi segenap bangsa dan seluruh tumpah darah Indonesia, memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa dan ikut melaksanakan ketertiban dunia berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi dan keadilan sosial.

Dalam rangka mewujudkan kondisi di atas pemerintah terus melakukan pembaruan dan inovasi dalam bidang pendidikan, salah satunya adalah pembaharuan dan inovasi kurikulum, yakni lahirnya kurikulum 2013. Lahirnya kurikulum ini menjawab tantangan dan pergeseran paradigma pembangunan dari abad ke-20 menuju abad ke-21. Kurikulum 2013 bertujuan untuk mempersiapkan manusia Indonesia agar memiliki kemampuan hidup sebagai pribadi dan warga negara yang beriman, produktif, kreatif, inovatif dan afektif serta mampu berkontribusi pada kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara dan peradaban dunia.

Pengembangan kurikulum 2013 menuntut kompetensi di masa depan untuk dapat memiliki kemampuan berkomunikasi, kemampuan berpikir jernih dan kritis, memiliki minat luas dalam kehidupan, memiliki kesiapan untuk bekerja serta memiliki kecerdasan sesuai dengan minat/ bakatnya. Hal tersebut bisa didapatkan melalui pembelajaran di sekolah. Pembelajaran merupakan suatu

proses belajar dan mengajar yang dilakukan oleh guru dan siswa. Proses pembelajaran merupakan kegiatan paling pokok dalam keseluruhan proses pendidikan, sebab berhasil tidaknya pendidikan bergantung pada bagaimana proses belajar seseorang terjadi setelah berakhirnya aktivitas belajar.

Pembelajaran bertujuan untuk mendapatkan kemampuan baru berupa ilmu pengetahuan maupun keterampilan. Namun sebenarnya pembelajaran itu tidak terbatas pada kegiatan belajar mengajar yang berlangsung di dalam kelas dengan guru sebagai sumber belajarnya tetapi juga dapat berlangsung di luar kelas dengan sumber belajar yang lain.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu jenis lembaga pendidikan formal yang menjadi salah satu alternatif sekolah lanjutan selain Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Madrasah Aliyah (MA) bagi peserta didik yang ingin mendapatkan keahlian dalam suatu bidang tertentu. SMK dibangun atau didirikan untuk menciptakan lulusan agar siap kerja sesuai dengan minat dan bakatnya.

SMK Negeri 1 Sewon adalah sekolah menengah kejuruan yang bergerak di bidang pariwisata yang memiliki beberapa program keahlian, salah satunya adalah program keahlian Tata Boga. Pada program keahlian Tata Boga terbagi atas dua konsentrasi yaitu kelas Jasa Boga dan Patiseri. Program keahlian Tata Boga memiliki berbagai macam mata pelajaran produktif seperti Tata Hidang, Pengolahan Makanan Kontinental, Pengolahan Makanan Oriental, Pengelolaan Usaha Boga, Hidangan Khusus dan *Fusion Food*, Produk *Cake*, Produk *Pastry Bakery* dan Kue Indonesia. Mata pelajaran Tata Hidang merupakan salah satu mata pelajaran yang dapat mendukung kompetensi siswa apabila melakukan Praktik Kerja Lapangan atau nantinya bekerja di industri pariwisata. Di dalam

mata pelajaran Tata Hidang mempelajari tentang rancangan menu, peralatan makan dan minum di restoran, penataan meja di restoran, pelayanan makan dan minum di restoran serta penataan meja *buffet* (prasmanan). Materi-materi tersebut merupakan kemampuan dasar yang harus dikuasai oleh siswa program keahlian Tata Boga.

Berdasarkan observasi pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Tata Boga mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 1 Sewon, media yang digunakan untuk pembelajaran masih terbatas yaitu *powerpoint*, papan tulis dan buku paket. Sumber belajar siswa adalah buku paket Tata Hidang yang didapatkan melalui pinjaman dari perpustakaan sekolah setiap jam pelajaran. Namun buku tersebut tidak dapat dibawa pulang ke rumah oleh masing-masing siswa, karena setelah selesai jam pelajaran buku paket tersebut dikembalikan lagi ke perpustakaan sekolah. Nilai KKM yang ditentukan oleh sekolah adalah 3,2 dengan skor maksimal 4.0. Masih ada siswa yang nilainya belum mencapai KKM atau belum tuntas sebanyak 26,7 %, sehingga diperlukan media pembelajaran yang dapat membantu untuk meningkatkan pengetahuan siswa.

Pada mata pelajaran Tata Hidang memiliki banyak kompetensi yang harus dipahami dan dikuasai oleh siswa, yang nantinya menjadi bekal ketika siswa berada di dunia industri. Salah satu kompetensi yang perlu dan harus dipahami dan dikuasai oleh siswa adalah kompetensi menata meja (*table set up*). Menutup meja atau menata meja makan merupakan salah satu komponen persiapan yang penting dalam menunjang restoran. Salah satunya memberikan kesan yang pertama bagi tamu saat memasuki ruang restoran. Tamu akan terkesan apabila meja makan dalam penataan rapi, bersih dan teratur. Bagi pramusaji, menata meja merupakan rangkaian tugas yang harus dilaksanakan sebelum

pelaksanaan pelayanan. Kelancaran tugas selama pelayanan sangat tergantung dari persiapan ini. Untuk itu siswa diharapkan dapat memahami dan menguasai ketrampilan menata meja dengan teknik penataan yang cermat dan tepat.

Dari uraian di atas, maka diperlukan media pembelajaran yang dapat mendukung proses belajar mengajar serta berpengaruh dalam meningkatkan pengetahuan siswa sehingga siswa mudah untuk menerima materi yang disampaikan. Media pembelajaran adalah “bahasanya guru”. Maksudnya adalah, beberapa media pembelajaran dapat menggantikan fungsi guru terutama sebagai sumber belajar. Sumber belajar pada hakikatnya merupakan komponen sistem instruksional yang meliputi pesan, orang, bahan, alat, teknik dan lingkungan, yang mana hal itu dapat mempengaruhi hasil belajar siswa (Yudhi Munadi, 2013 : 37).

Metode pembelajaran konvensional yang diterapkan guru dalam proses belajar mengajar selama ini belum mampu menarik perhatian dan minat siswa, masih ada siswa yang terkadang tidak memperhatikan materi yang sedang dijelaskan oleh guru. Media bantu yang digunakan guru selama proses pembelajaran hanya sebatas buku paket atau *power point* masih kurang untuk menarik perhatian siswa agar selalu aktif dalam setiap proses pembelajaran, sehingga kurang adanya interaksi antara guru dengan siswa. Untuk pembelajaran produktif itu sendiri media yang layak dan memenuhi untuk dapat menghantarkan materi adalah yang mengandung unsur gerak sehingga proses atau tata cara menata meja (*table set up*) di restoran dapat diperhatikan dengan baik. Media pembelajaran yang tepat sesuai dengan karakteristik tersebut adalah video.

Video memiliki kelebihan dapat menggambarkan suatu proses secara tepat yang dapat disaksikan berulang-ulang. Video merupakan media yang cocok untuk media pembelajaran karena dapat digunakan dalam kelompok kecil maupun kelompok besar. Pesan yang disampaikan cepat dan mudah diingat, semua peserta didik dapat belajar dari video baik yang pandai maupun yang kurang pandai. Dengan adanya media pembelajaran video, diharapkan peserta didik dapat lebih memahami dan menguasai materi menata meja (*table set up*) karena video dapat mengembangkan imajinasi, pikiran dan pendapat peserta didik sehingga terjadi interaksi yang lebih aktif antara guru dan peserta didik.

Kelemahan dari pembelajaran yang sudah diterapkan selama ini di SMK Negeri 1 Sewon adalah siswa mudah jenuh dalam mengikuti pembelajaran, dikarenakan siswa hanya mendengarkan apa yang disampaikan oleh guru tanpa banyak berperan di dalam proses pembelajaran. Harapannya dengan penggunaan media video *table set up* pada mata pelajaran Tata Hidang dapat memberikan pengaruh yang berarti dalam meningkatkan pengetahuan siswa. Dari latar belakang di atas, maka akan dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video *Table Set Up* Untuk Siswa Kelas XI Pada Mata Pelajaran Tata Hidang Di SMK Negeri 1 Sewon.”

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas terdapat beberapa masalah yang muncul dalam proses kegiatan belajar mengajar yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Penggunaan media pembelajaran untuk mata pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 1 Sewon masih terbatas pada papan tulis, buku paket dan *powerpoint*.

2. Penggunaan media pembelajaran yang ada masih kurang maksimal pemanfaatannya dalam meningkatkan pengetahuan siswa, dikarenakan siswa tidak terlibat aktif dalam pembelajaran.
3. Kurangnya minat dan perhatian siswa dalam mengikuti pelajaran dengan pembelajaran konvensional, siswa mudah jenuh di dalam kelas dengan hanya mendengarkan penjelasan materi dari guru.
4. Diperlukan media yang dapat memberikan pengaruh untuk mendukung kelancaran proses belajar mengajar siswa yang dapat menghantarkan materi dengan mengandung unsur gerak.

C. Batasan Masalah

Dari sejumlah masalah yang teridentifikasi di atas, maka fokus penelitian hanya dibatasi pada Kompetensi Inti ranah ke 3 yaitu tingkat pengetahuan siswa program keahlian Tata Boga kelas XI pada mata pelajaran Tata Hidang dengan media yang diuji adalah pengaruh penggunaan video pembelajaran menata meja (*table set up*).

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang sebelum penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*)?
2. Bagaimana tingkat pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang setelah penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*)?

3. Bagaimana pengaruh penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*) dalam meningkatkan pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mendapat gambaran tingkat pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang sebelum penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*).
2. Mendapat gambaran tingkat pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang setelah penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*).
3. Mengetahui pengaruh penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*) dalam meningkatkan pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Guru

- a. Membantu guru dalam melaksanakan pembelajaran mata pelajaran Tata Hidang secara individual, interaktif, dan kreatif dengan sumber belajar yang luas yaitu video menata meja (*table set up*).
- b. Guru dapat memfasilitasi pengembangan potensi, gaya belajar dan kebutuhan siswa yang beragam.
- c. Guru dapat berperan sebagai fasilitator dalam pembelajaran dengan menggunakan media pembelajaran video.

2. Bagi Siswa

- a. Siswa memiliki sumber belajar yang luas untuk meningkatkan pengetahuan menata meja (*table set up*) selain dari buku paket yang ada di sekolah.
- b. Siswa lebih termotivasi untuk meningkatkan pengetahuan materi mata pelajaran Tata Hidang dengan adanya media pembelajaran video menata meja (*table set up*).
- c. Membantu peningkatan pemahaman siswa tentang materi mata pelajaran Tata Hidang khususnya menata meja (*table set up*).

3. Bagi Sekolah

- a. Tersedianya sumber belajar alternatif berupa video yang dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran secara interaktif.
- b. Mendukung pengembangan teknologi di lingkungan sekolah dan memaksimalkan penggunaan fasilitas yang telah disediakan sekolah.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Media Pembelajaran

Kata media berasal dari bahasa latin dan merupakan bentuk jamak dari medium yang artinya perantara (*between*). Makna umumnya adalah “apa saja yang dapat menyalurkan informasi dari sumber informasi ke penerima informasi.” Menurut Martinis Yamin (2008 : 176), media adalah suatu perangkat yang dapat menyalurkan informasi dari sumber ke penerima pesan. Media yang dirancang dan dikembangkan dengan teliti sehingga media tersebut dapat menyalurkan pesan untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditentukan.

Menurut Ibrahim dan Nana Syaodih (1996), media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyampaikan pesan atau isi pelajaran, merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan kemampuan siswa sehingga dapat mendorong proses belajar mengajar. Sedangkan menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2010), media pengajaran ada dalam komponen metodologi, sebagai salah satu lingkungan belajar yang dianut oleh guru.

Setiap guru harus dapat memiliki pengetahuan dan pemahaman yang cukup tentang media pembelajaran agar dalam menggunakan media pembelajaran dapat efektif. Pengetahuan tersebut menurut Oemar Hamalik (1994) meliputi :

- a. Media sebagai alat komunikasi guna lebih mengefektifkan proses belajar mengajar.
- b. Fungsi media dalam rangka mencapai tujuan pendidikan.
- c. Seluk beluk proses belajar.
- d. Hubungan antara metode pengajaran dan media pembelajaran.
- e. Nilai atau manfaat metode pendidikan dalam pembelajaran
- f. Pemilihan dan penggunaan media pendidikan.
- g. Berbagai jenis alat dan teknik media pendidikan.

- h. Media pendidikan dalam setiap mata pelajaran.
- i. Usaha inovasi dalam media pendidikan.

Media pembelajaran adalah suatu cara, alat atau proses yang digunakan untuk menyampaikan pesan dari sumber pesan kepada penerima pesan yang berlangsung dalam proses pendidikan. Media pembelajaran adalah bagian yang tidak terpisahkan dari proses belajar mengajar demi tercapainya tujuan pendidikan pada umumnya dan tujuan pembelajaran di sekolah pada khususnya.

Menurut Gerlach dan El yang dikutip oleh Azhar Arsyad (2006 : 12), ciri media pembelajaran yang layak digunakan dalam pembelajaran antara lain :

- a. Fiksatif (*fixative property*), media pembelajaran mempunyai kemampuan untuk merekam, menyimpan, melestarikan dan merekonstruksi suatu peristiwa/ objek.
- b. Manipulatif (*manipulative property*), kejadian yang memakan waktu sehari-hari dapat disajikan kepada siswa dalam waktu dua atau tiga menit dengan teknik pengambilan gambar *time-lapse recording*.
- c. Distributif (*distributive property*), memungkinkan berbagai objek ditransportasikan melalui suatu tampilan yang terintegritas dan secara bersamaan objek dapat menggambarkan kondisi yang sama pada siswa dengan stimulus pengalaman yang relatif sama tentang kejadian itu.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan ciri-ciri media pembelajaran yang baik adalah media pembelajaran yang berupa alat bantu belajar yang dapat berupa suara, gambar, rekaman, film/ video, garis, simbol, yang mungkin ditransformasikan dalam bentuk objek yang berupa rangkuman kejadian yang kemudian ditampilkan kembali sebagai gambaran.

Media pembelajaran dimungkinkan akan sangat berpengaruh terhadap keberhasilan suatu pembelajaran sebab dengan adanya media siswa dapat berinteraksi secara audio dengan rekaman, visual dengan gambar diam atau gambar bergerak dan secara audio visual dengan video atau film.

Seperti yang dikutip oleh Pribadi (2004), Jerold Kemp (1986) mengemukakan beberapa faktor yang merupakan karakteristik dari media, antara lain :

- a. Kemampuan dalam menyajikan gambar (*presentation*)
- b. Faktor ukuran (*size*) : besar atau kecil
- c. Faktor warna (*color*) : hitam putih atau berwarna
- d. Faktor gerak : diam atau bergerak
- e. Faktor bahasa : tertulis atau lisan
- f. Faktor keterkaitan antara gambar dan suara : gambar saja, suara saja atau gabungan antara gambar dan suara.

Adapun media pendidikan menurut W.S. Winkel (1996), dapat dikelompokkan menjadi 4, yaitu :

- a. Media visual yang tidak menggunakan proyeksi, seperti papan tulis, buku pelajaran, papan yang dapat ditemplei gambaran dan tulisan (*display board*), lembaran kertas besar yang dapat diganti-ganti (*flipcharts*), kliping dari surat kabar dan majalah, poster, dan model berskala besar atau kecil.
- b. Media visual yang menggunakan proyeksi, misalnya film, kaset video, proyektor untuk lembaran transparan yang dibuat dari plastik, proyektor untuk memantulkan halaman dalam buku pada sebuah layar, dan siaran televisi pendidikan.
- c. Media auditif, seperti gramofon, kaset berisikan ceramah atau wawancara dengan seseorang, kaset ucapan bahasa asing, kaset musik, siaran radio.
- d. Media kombinasi *visual-auditif* yang diciptakan sendiri seperti serangkaian gambar (*slide*) dikombinasikan dengan kaset audio atau diproduksi oleh

perusahaan seperti disket, video, dan program komputer yang dapat berbicara.

Dari uraian di atas, media visual lebih banyak dilihat dan dibaca sedangkan media auditif visual dapat dilihat, dibaca dan didengarkan, serta kelebihanannya bisa dibuat dalam bentuk CD (*compact disk*) yang dapat di *copy* oleh siswa, dan dapat dipelajari di rumah. Jadi media yang ideal digunakan dalam kegiatan pembelajaran adalah media auditif visual.

Menurut Levie dan Lentz yang dikutip oleh Azhar Arsyad (2006), empat fungsi media pembelajaran khususnya media visual, yaitu :

a. Fungsi atensi

Media visual merupakan inti, yaitu menarik dan mengarahkan perhatian siswa untuk berkonsentrasi kepada isi pelajaran yang berkaitan dengan makna visual yang ditampilkan atau menyertai teks materi pelajaran.

b. Fungsi afektif

Media visual dapat terlihat dari tingkat kenikmatan siswa ketika belajar atau membaca teks yang bergambar. Gambar atau lambang visual dapat menggugah emosi dan sikap siswa, misalnya informasi yang menyangkut masalah sosial atau ras.

c. Fungsi kognitif

Media visual terlihat dari temuan-temuan penelitian yang mengungkapkan bahwa lambang visual atau gambar memperlancar pencapaian tujuan untuk memahami dan mengingat informasi atau pesan yang terkandung dalam gambar.

d. Fungsi kompensatoris

Media pembelajaran terlihat dari hasil penelitian bahwa media visual yang memberikan konteks untuk memahami teks membantu siswa yang lemah dalam membaca untuk mengorganisasikan informasi dalam teks dan mengingatnya kembali.

Media pembelajaran menurut Kemp dan Dayton yang dikutip Azhar Arsyad (2006 : 19), dapat memenuhi tiga fungsi utama apabila media itu dipergunakan untuk perorangan, kelompok, atau kelompok pendengar yang besar jumlahnya, yaitu :

a. Memotivasi minat atau tindakan

Untuk memenuhi fungsi motivasi, media pembelajaran dapat direalisasikan dengan teknik drama atau hiburan. Hasil yang diharapkan adalah melahirkan minat dan merangsang para siswa atau pendengar untuk bertindak. Pencapaian tujuan ini akan mempengaruhi sikap, nilai, emosi.

b. Menyajikan informasi

Untuk tujuan informasi, media pembelajaran dapat digunakan dalam rangka penyajian informasi di hadapan para siswa. Isi dan bentuk penyajian bersifat umum, berfungsi sebagai pengantar, ringkasan laporan atau pengetahuan latar belakang.

c. Memberi instruksi.

Media berfungsi untuk tujuan instruksi di mana informasi yang terdapat dalam media itu harus melibatkan siswa baik dalam benak atau mental maupun dalam bentuk aktivitas yang nyata sehingga pembelajaran dapat terjadi.

Menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2002), hal-hal yang harus diperhatikan dalam memilih media pembelajaran adalah sebagai berikut :

- a. Ketepatan dalam tujuan pembelajaran
- b. Dukungan terhadap isi bahan pelajaran
- c. Kemudahan guru dalam memilih media
- d. Keterampilan guru dalam menggunakan media
- e. Tersediannya waktu untuk menggunakan media
- f. Sesuai dengan taraf berfikir siswa

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran sangat membantu dalam upaya mencapai keberhasilan proses pendidikan dan pengajaran di sekolah. Media pembelajaran merupakan suatu alat bantu yang dapat digunakan atau tidak digunakan tergantung dari ketepatan dalam tujuan pembelajaran, dukungan terhadap isi bahan pelajaran, keterampilan guru dalam memilih dan menggunakan media, serta ketersediaan waktu untuk menggunakan media. Jadi seorang guru harus mempunyai keterampilan dalam memilih dan menggunakan media pembelajaran yang paling sesuai, dikarenakan setiap media pembelajaran memiliki keuntungan dan kelemahan yang berbeda satu sama lain.

2. Video Pembelajaran

Video sebenarnya berasal dari bahasa Latin, *video-vidi-visum* yang artinya melihat (mempunyai daya penglihatan). Menurut Cheppy Riyana (2007), media video pembelajaran adalah media yang menyajikan audio dan visual yang berisi pesan-pesan pembelajaran baik yang berisi konsep, prinsip, prosedur, teori aplikasi pengetahuan untuk membantu pemahaman terhadap suatu materi pembelajaran. Video merupakan bahan pembelajaran tampak dengar (audio

visual) yang dapat digunakan untuk menyampaikan pesan-pesan/ materi pelajaran. Dikatakan tampak dengar karena unsur dengar (audio) dan unsur visual/ video (tampak dapat disajikan serentak.

Menurut Cheppy Riyana (2007 : 6), media video pembelajaran sebagai bahan ajar bertujuan untuk :

- a. Memperjelas dan mempermudah penyampaian pesan agar tidak terlalu verbalistis.
- b. Mengatasi keterbatasan waktu, ruang dan daya indera peserta didik maupun instruktur.
- c. Dapat digunakan secara tepat dan bervariasi.

Media pembelajaran video merupakan salah satu media sebagai alat bantu dalam proses pembelajaran untuk mencapai tujuan pembelajaran yang optimal. Manfaat penggunaan media video pada proses pembelajaran adalah sebagai berikut :

- a. Membantu tenaga pengajar dalam mencapai efektifitas pembelajaran khususnya pada mata pelajaran yang mayoritas praktek.
- b. Memaksimalkan pencapaian tujuan pembelajaran dalam waktu yang singkat.
- c. Dapat merangsang minat belajar peserta didik untuk lebih mandiri.
- d. Peserta didik dapat berdiskusi dengan teman sekelasnya.
- e. Peserta didik dapat belajar untuk lebih berkonsentrasi.
- f. Daya nalar peserta didik lebih terfokus dan lebih kompeten.
- g. Hal-hal yang bersifat abstrak dapat dikonkretkan.

(<http://nuryanidesisafitri-pgsdipab.blogspot.com/2012/11/manfaat-penggunaan-video-sebagai-media.html>)

Ada banyak kelebihan video ketika digunakan sebagai media pembelajaran yaitu video merupakan media yang cocok untuk berbagai media pembelajaran, seperti kelas, kelompok kecil, bahkan satu siswa seorang diri sekalipun. Video dengan durasi yang hanya beberapa menit mampu memberikan keluwesan lebih bagi guru dan dapat mengarahkan pembelajaran secara langsung pada kebutuhan siswa.

Selain yang telah dijelaskan di atas, menurut Azhar Arsyad (2006 : 49) video sebagai bahan ajar meskipun memiliki sejumlah keunggulan dibandingkan bahan ajar cetak ataupun bahan ajar audio, ternyata video juga masih memiliki keterbatasan. Berikut ini adalah kelebihan dan keterbatasan dari video :

Kelebihan	Kekurangan
<ul style="list-style-type: none"> a. Video dapat melengkapi pengalaman-pengalaman dasar dari siswa ketika mereka membaca, berdiskusi, berpraktik, dan lain-lain. b. Video dapat menggambarkan suatu proses secara tepat yang dapat disaksikan secara berulang-ulang. c. Di samping mendorong dan meningkatkan motivasi, video menanamkan sikap dan segi-segi afektif lainnya. d. Video yang mengandung nilai-nilai positif dapat mengundang pemikiran dan pembahasan dalam kelompok siswa. e. Video dapat menyajikan peristiwa yang berbahaya bila dilihat secara langsung. f. Video dapat ditunjukkan kepada kelompok besar atau kelompok kecil, kelompok yang heterogen maupun perorangan. g. Dengan kemampuan dan teknik pengambilan gambar <i>frame</i> demi <i>frame</i>, video atau film yang dalam kecepatan normal memakan waktu satu minggu dapat ditampilkan dalam 1-2 menit. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Pengadaan video umumnya memerlukan biaya mahal dan waktu yang banyak. b. Pada saat video dipertunjukkan, gambar-gambar bergerak terus sehingga tidak semua siswa mampu mengikuti informasi yang ingin disampaikan melalui video tersebut. c. Video yang tersedia tidak selalu sesuai dengan kebutuhan dan tujuan belajar yang diinginkan, kecuali video itu dirancang dan diproduksi khusus untuk kebutuhan sendiri.

Sumber : Azhar Arsyad (2006 : 49)

Untuk menghasilkan video pembelajaran yang mampu meningkatkan motivasi dan efektifitas penggunaannya, pengembangan media video memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a. Video atau televisi mampu memperbesar objek yang kecil terlalu kecil bahkan tidak dapat dilihat secara kasat mata/ mata telanjang.
- b. Dengan teknik *editing* objek yang dihasilkan dengan pengambilan gambar oleh kamera dapat di perbanyak (*cloning*).
- c. Video atau televisi juga mampu memanipulasi tampilan gambar, sesekali objek perlu diberikan manipulasi tertentu sesuai dengan tuntutan pesan yang ingin disampaikan sebagai contoh objek-objek yang terjadi pada masa lampau dapat dimanipulasi digabungkan dengan masa sekarang.
- d. Video atau televisi mampu membuat objek menjadi *skill picture* artinya gambar/ objek yang ditampilkan dapat disimpan dalam durasi tertentu dalam keadaan diam.
- e. Daya tariknya yang luar biasa, video atau televisi mampu mempertahankan perhatian siswa (*audience*) yang melihat video atau televisi tersebut. Hasil penelitian menunjukkan siswa bisa bertahan lebih lama hingga 1-2 jam untuk menyimak video atau televisi dengan baik dibandingkan dengan mendengarkan saja yang hanya mampu bertahan dalam waktu 25-30 menit saja.
- f. Video atau televisi mampu menampilkan objek gambar dan informasi yang paling baru, hangat dan actual (*immediacy*) atau keinginan.

(<http://saefulamien.psb-psma.org/pedoman%20/media-video>)

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa video mampu menampilkan objek yang terlalu kecil, tidak dapat dijangkau, dapat diperbanyak dalam bentuk

CD (*compact disk*), mampu menarik perhatian siswa dan dapat menumbuhkan motivasi belajar siswa.

Menurut Cheppy Riyana (2007), untuk menghasilkan video pembelajaran yang mampu meningkatkan motivasi dan efektifitas penggunaanya, maka pengembangan video pembelajaran harus memperhatikan karakteristik dan kriteriannya. Karakteristik video pembelajaran yaitu :

a. *Clarity of Message* (kejelasan pesan)

Melalui video pembelajaran seseorang mampu memahami pesan pembelajaran secara lebih bermakna sehingga informasi yang disampaikan dapat dipahami secara utuh dan dengan sendirinya informasi tersebut akan tersimpan permanen dalam memori jangka waktu panjang.

b. *Stand Alone* (berdiri sendiri)

Video yang dikembangkan tidak tergantung pada bahan ajar lain atau tidak harus digunakan bersama-sama dengan bahan ajar lain. Jika siswa masih menggunakan dan bergantung pada bahan ajar lain, maka bahan ajar tersebut tidak dikategorikan sebagai bahan yang berdiri sendiri.

c. *User Friendly* (bersahabat/ akrab dengan pemakainya)

Setiap instruksi atau informasi yang tampil bersifat membantu dan bersahabat dengan pemakainya, termasuk kemudahan pemakai dalam merespon dan mengakses sesuai keinginan. Selain itu, penggunaan bahasa sederhana, mudah dimengerti dan menggunakan istilah yang umum digunakan.

d. Representasi isi

Media video pembelajaran tidak sekedar memindahkan teks buku, atau modul menjadi media video, tetapi materi diseleksi yang betul-betul

representative untuk dibuat media video, siswa tidak hanya membaca teks tetapi juga melihat animasi tentang sebuah proses menyerupai proses yang sebenarnya.

e. Visualisasi dengan multimedia (video, animasi, suara teks, gambar)

Materi dikemas secara multimedia terdapat di dalamnya teks, animasi, sound dan video sesuai tuntutan materi. Teknologi 2D dan 3D dengan kombinasi teks akan mendominasi kemasan materi.

f. Menggunakan kualitas resolusi yang tinggi

Tampilan berupa grafis media video dibuat dengan teknologi rekayasa digital dengan resolusi tinggi tetapi *support* untuk setiap *speech* sistem komputer. Tampilan yang menarik dengan memperbanyak gambar dan objek sesuai tuntutan materi, akan meningkatkan ketertarikan siswa terhadap materi pengajaran, tidak membuat jenuh tetapi menyenangkan.

g. Dapat digunakan secara klasikal atau individual

Video pembelajaran dapat digunakan oleh para siswa secara individual, tidak hanya dalam pembelajaran sekolah, tetapi juga di rumah. Materi dapat diulang-ulang sesuai kehendak pengguna.

Uraian di atas adalah karakteristik dari video pembelajaran, adapun kriteria video pembelajaran menurut Cheppy Riyana (2007) antara lain :

a. Tipe materi

Tidak semua materi pelajaran cocok menggunakan video. Jika materi yang terlalu teknis yang mengajarkan tentang keterampilan atau *skill* secara langsung. Media video cocok untuk menggambarkan sebuah proses tertentu, sebuah alur demonstrasi sebuah konsep atau mendiskripsikan sesuatu.

b. Durasi waktu

Media video berbeda dengan film yang pada umumnya berdurasi rata-rata 2 jam dan maksimal 3,5 jam. Media video memiliki durasi yang lebih singkat, yaitu berkisar antara 20-40 menit. Hal ini dikaitkan dengan kemampuan daya ingat manusia dan kekuatan berkonsentrasi cukup terbatas antara 15 sampai 20 menit, dengan demikian maka sajian video juga menyesuaikan.

c. Format sajian video

Kebutuhan sajian untuk video pembelajaran yang mengutamakan kejelasan dan penguasaan materi. Format video yang cocok untuk pembelajaran mengandung beberapa unsur yaitu (1) naratif, (2) wawancara, (3) presenter, dan (4) memperhatikan ketentuan teknis.

3. Pengetahuan (Kompetensi Kognitif)

Pengetahuan adalah berbagai gejala yang ditemui dan diperoleh manusia melalui pengamatan akal. Pengetahuan muncul ketika seseorang menggunakan akal budinya untuk mengenali benda atau kejadian tertentu yang belum pernah dilihat atau dirasakan sebelumnya. Misalnya ketika seseorang mencicipi masakan yang baru dikenalnya, ia akan mendapatkan pengetahuan tentang bentuk, rasa, dan aroma masakan tersebut (wikipedia.org/wiki/Pengetahuan).

Menurut Soekidjo Notoadmojo (2003), "Pengetahuan ialah merupakan hasil "tahu" dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia yaitu : indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga."

Pengertian lain menurut Kunandar (2013 : 168) , pengetahuan (*knowledge*) adalah kemampuan seseorang untuk mengingat-ingat kembali (*recall*) atau

mengenali kembali tentang nama, istilah, ide, gejala, rumus-rumus tanpa mengharapkan kemampuan untuk menggunakannya. Pengetahuan atau ingatan ini merupakan proses berpikir yang paling rendah. Kemampuan mengetahui juga dapat diartikan kemampuan mengetahui fakta, konsep, prinsip dan *skill*.

Pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya a) Pendidikan, adalah sebuah proses pengubahan sikap dan tata laku seseorang atau kelompok dan juga usaha mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan, b) Media, secara khusus didesain untuk mencapai masyarakat yang sangat luas. Adapun contoh dari media ini adalah televisi, radio, koran, majalah, video dan media-media yang lainnya, dan c) Informasi, suatu teknik untuk mengumpulkan, menyiapkan, menyimpan, memanipulasi, mengumumkan, menganalisa, dan menyebarkan informasi dengan tujuan tertentu.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2003), kompetensi adalah kewenangan/ kekuasaan untuk menentukan atau memutuskan sesuatu hal. Dikutip oleh Mulyasa (2002) kompetensi merupakan penguasaan tugas, keterampilan, sikap, dan apresiasi yang diperlukan untuk menunjang kompetensi mencakup tugas, keterampilan, sikap, dan apresiasi yang harus dimiliki oleh peserta didik untuk dapat melaksanakan tugas pembelajaran sesuai dengan jenis kegiatan tertentu. Faktor kognitif disamaartikan dengan aspek penalaran dan menitikberatkan pada proses intelektual.

4. Mata Pelajaran Tata Hidang

Mata pelajaran Tata Hidang adalah mata pelajaran yang mempelajari tentang pelayanan makanan dan minuman. Perkembangan usaha di bidang pelayanan makanan dan minuman sekarang ini sangatlah pesat. Dengan

perkembangan usaha tersebut menuntut produktivitas yang lebih baik. Maka dibutuhkan orang-orang yang bekerja di bidang pelayanan makanan dan minuman memiliki kemampuan yang handal. Untuk itu perlu memberikan bekal kepada siswa SMK pariwisata khususnya program keahlian Tata Boga dengan mata pelajaran Tata Hidang agar nantinya menghasilkan lulusan yang memiliki ketrampilan dan kemampuan yang handal dalam pelayanan makanan dan minuman.

Pada penelitian ini dilakukan penelitian untuk kelas XI program keahlian Tata Boga mata pelajaran Tata Hidang dengan materi menata meja (*table set up*). Menutup meja makan atau menata meja makan merupakan salah satu komponen persiapan yang penting dalam menunjang operasional restoran. Salah satunya memberikan kesan pertama bagi tamu saat memasuki ruang restoran. Tamu akan terkesan apabila meja dalam penataan rapi, bersih, teratur serta lengkap. Bagi pramusaji, menata meja merupakan rangkaian tugas yang harus dilaksanakan sebelum pelaksanaan pelayanan. Dengan mempelajari materi ini, diharapkan peserta didik dapat memahami dan menguasai ketrampilan untuk menata meja makan dengan teknik penataan yang cermat dan tepat.

a. Pengertian *table set up*

Menata meja biasa disebut dengan menutup meja makan, sering pula disebut *table setup* atau *table setting*, sering pula disebut *cover*, yang artinya rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan dan bertujuan meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan tamu (Heni Suswati, 2004 : 5-6).

Menurut Marsum WA (2005 : 247) yang dimaksud dengan *table set-up* ialah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari *chinaware* (*B&B plate, tea cup/ saucer*), *silverware* (macam-macam sendok, garpu, dan pisau), *glassware* (macam-macam gelas), dan *linen* (*moulton, table cloth* dan *napkin*) yang disusun lengkap dan rapi di atas meja makan, yang digunakan untuk makan satu orang. Pengertian lain menjelaskan, *table set-up* merupakan rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.

Dari uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa *table set-up* adalah rangkaian kegiatan menutup meja makan menggunakan peralatan yang telah siap dipakai seperti *chinaware* (*B&B plate, tea cup/ saucer*), *silverware* (macam-macam sendok, garpu dan pisau), *glassware* (macam-macam gelas), dan *linen* (*moulton, table cloth* dan *napkin*) serta peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan dan bertujuan meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan tamu. Adapun pedoman dasar *table set-up* dapat dijelaskan sebagai berikut :

- 1) Peralatan jenis *fork* diletakkan disebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan di sebelah kanan (contoh : *shrimp fork, oyster fork*, yang digunakan untuk hidangan pembuka).
- 2) Peralatan jenis *cutlery* diletakkan pada sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam, kecuali *butter spreader*.
- 3) Semua *silverware* diletakkan di meja dengan jarak 1,5 - 2 cm dari tepi meja.
- 4) Jarak peralatan makan antara *dinner fork* dengan *dinner knife* 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah *show plate* atau *dinner plate*.

b. Langkah-langkah menata meja makan (*table set up*)

Berikut ini adalah langkah-langkah menata meja makan (*table set up*) :

1) Persiapan

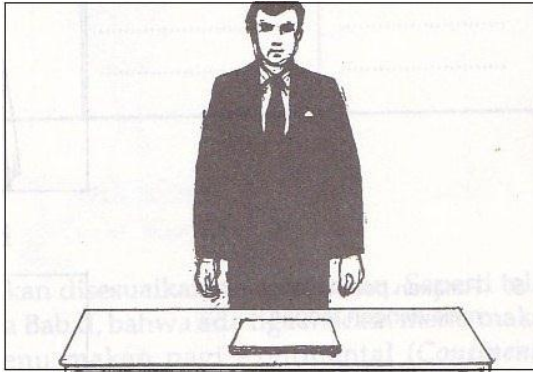
- a) Menyiapkan *lenan*
- b) *Laying table cloth*
- c) *Folding napkin*
- d) Menyiapkan alat makan dan minum
- e) *Polishing*

Lenan yang umum digunakan dalam *table set up* antara lain *moulton*, *table cloth*, dan *napkin*. *Lenan* tersebut harus dalam keadaan bersih, rapi dan siap pakai. Selain menyiapkan *lenan*, hal yang dilakukan pada tahap persiapan adalah *laying table cloth* yaitu memasang taplak meja. Sebelum mulai melakukan pemasangan taplak meja di restoran, perlu diperhatikan hal-hal berikut ini :

- (1) Meja harus berada pada tempat dan posisi yang benar-benar sesuai dengan *lay-outnya*.
- (2) Permukaan meja harus rata secara horizontal dan tidak miring.
- (3) Meja harus bersih dan tidak goyah.

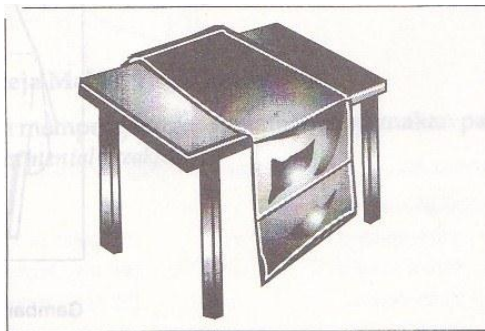
Setelah ketiga faktor tersebut di atas terpenuhi, pasanglah pelapis tebal atau *moulton*. Usahakan *moulton* dipasang dengan ketat dan rata sehingga tidak ada bagian yang menggelembung. Apabila *moulton* sudah terpasang, selanjutnya adalah pemasangan taplak meja makan (*laying cover*). Adapun langkah-langkahnya adalah sebagai berikut :

(1) Letakkan *table cloth* yang masih terlipat di atas meja.



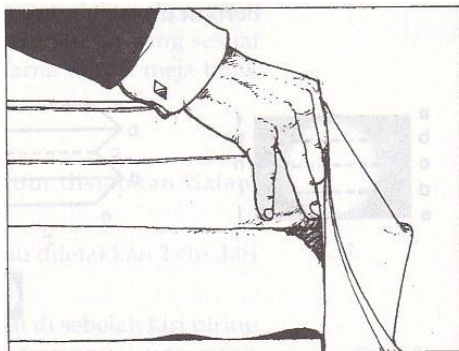
Gambar 1. Meletakkan *Table Cloth* di Atas Meja

(2) Bukalah lipatan ke kiri dan ke kanan. *Table cloth* yang menjuntai ke kiri dan ke kanan meja harus sama.



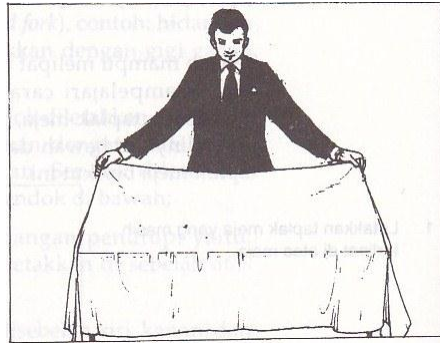
Gambar 2. Membuka *Table Cloth* ke Kanan dan ke Kiri Meja Sama Rata

(3) Peganglah sisi lipatan paling atas *table cloth* di antara ibu jari tengah.



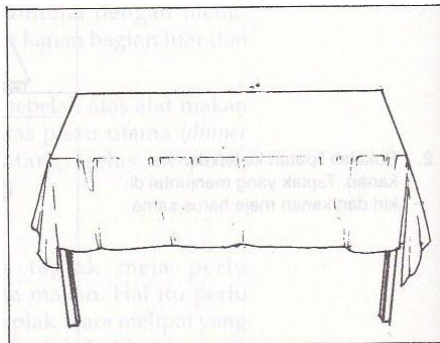
Gambar 3. Memegang Sisi Lipatan *Table Cloth* dengan Bagian Jari Tangan

- (4) Angkat dan hentakkan lipatan paling atas ke sisi meja pada arah yang berlawanan dengan tempat Anda berdiri sehingga bagian *table cloth* tersebut menjuntai ke bawah.



Gambar 4. Mengangkat dan Menghentakkan *Table Cloth*

- (5) Ratakan permukaan *table cloth* dengan tangan.



Gambar 5. Meratakan Permukaan *Table Cloth* dengan Tangan

(Sumber : Budiharti Sudjaja, 1999 : 85-86)

Setelah *laying table cloth* selesai, yang harus dilakukan adalah *folding napkin*, menyiapkan alat makan dan minum, serta *polishing*. Alat makan dan minum yang telah disiapkan dibersihkan terlebih dahulu dengan menggunakan air panas, tahap ini disebut dengan *polishing*. Untuk jenis *silverware* dikelompokkan sesuai dengan jenisnya (*fork, knife, spoon*) kemudian direndam dalam air panas lalu dipoles dengan menggunakan *service cloth*. Untuk jenis

glassware caranya pegang pada tangkai gelas dan beri uap di bagian dalam dan luar gelas.



Gambar 6. *Polishing Glassware*



Gambar 7. *Polishing Cuttleries*

(Sumber : <http://www.today.com/food/how-set-table-170275>)

- 2) Periksa peralatan makan dan gelas, yaitu memastikan semua peralatan dalam keadaan bersih.
- 3) Menyusun peralatan di atas *tray*
 - a) *Tray* diberi alas (*tray cloth*)
 - b) Peralatan ditata di atas *tray* dengan rapi
 - c) Kelompokkan alat sesuai klasifikasinya
- 4) Letakkan *accessories* sebagai *centre piece*.

Table accessories yang terdiri dari *flower vase*, *table number*, *menu*, *salt and pepper*, bisa ditambahkan *candle holder* dan *ashtray*, dengan urutan peletakan sebagai berikut :

- a) Letakkan *flower vase* tepat di titik tengah meja makan.
- b) Letakkan *salt & pepper*, *ashtray*, *table number*, *menu* dan *candle holder* diletakkan di sekeliling *flower vase* dengan *table number* menghadap ke pintu utama.

5) Letakkan napkin

Napkin diletakkan di tengah diantara *cuttleries*, sebagai patokan untuk menata *cuttleries* yang digunakan pada jamuan makan.

6) Letakkan *cuttleries*

- a) Dimulai dari *dinner knife* dan *dinner fork*, atau peralatan yang digunakan untuk hidangan pokok. *Dinner knife* diletakkan di bagian sisi kanan *napkin* dengan bagian mata pisau ke dalam. Sedangkan *dinner fork* diletakkan di sebelah kiri napkin sejajar dengan *dinner knife*.
- b) Letakkan *cuttleries* yang lainnya sesuai dengan jenis hidangan dan diletakkan sesuai dengan pedoman meletakkan alat.
- c) *Cuttleries* dipegang pada bagian leher, supaya tidak meninggalkan bekas atau meninggalkan kotoran pada *cuttleries* yang telah dipoles.



Gambar 8. Cara Memegang *Cuttleries*

(Sumber : <http://www.today.com/food/how-set-table-l70275>)

7) Letakkan *B'nB plate* dan *butter spreader*

B'nB plate berada di sebelah kiri garpu yang paling kiri ± 3 cm. *Butter spreader* diletakkan di atas *B'nB plate*, berada pada sisi kanan.

8) Letakkan *glassware*

Meletakkan *water goblet* ± 2 cm berada di atas *dinner knife*. Jika diikuti *wine glass*, pemasangannya diletakkan di bawah *water goblet* posisinya sejajar atau serong membentuk sudut 45° dari tepi meja. Untuk jenis *glassware* yang

berkaki seperti *water goblet* agar tetap terjaga kebersihannya, maka pada saat penataan dipegang bagian lehernya sama seperti *cutleries*.



Gambar 9. Cara Memegang *Glassware* Berkaki

(Sumber : <http://www.today.com/food/how-set-table-l70275>)

9) Periksa ulang

Jika sudah selesai penataan seluruh kelengkapan untuk menyantap hidangan, periksa kembali kerapian dan kebersihan meja makan.

c. Jenis-jenis *table set up*

Menata meja makan (*table set up*) ada beberapa macam, diantaranya :

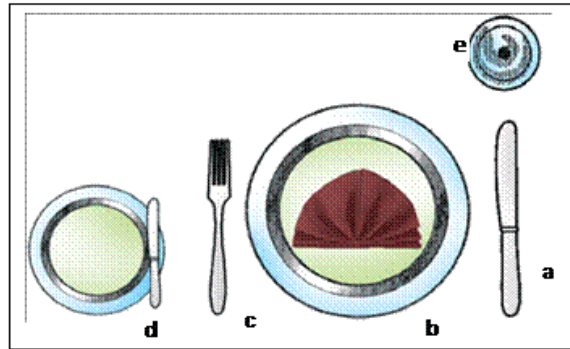
1) *Basic table set up* (menutup meja dasar)

Penataan meja dasar adalah segala sesuatu yang terletak di meja makan meliputi *assesories* meja (vas bunga, nomer meja, tempat garam dan lada, tempat gula) serta dilengkapi dengan *dinner fork*, *dinner knife*, *napkin*, *B & B plate*, *B & B knife*, dan *water goblet* (Heni Suswati, 2004 : 6).

Menurut Marsum WA (2005 : 249, 251), ada dua pendapat yang menjelaskan pengertian dari *basic table set up*. Pengertian pertama, yang dimaksud *basic table setting* ialah apa-apa yang terletak di tengah-tengah meja makan, yakni terdiri dari : nomer meja, asbak, tempat gula, vas bunga, tempat garam dan merica dan daftar isian komentar para tamu. Pengertian kedua, yang dimaksud *basic table setting* atau menutup meja makan dasar yaitu selain apa-

apa yang terletak di tengah-tengah meja makan sudah ada kelengkapannya lain seperti : *dinner fork*, *napkin*, *dinner knife* dan *water goblet* (gelas air es).

Penataan meja ini biasa digunakan untuk menutup meja makan pagi (*breakfast*). Berikut ini adalah *lay out* pada *basic table set up*.



Gambar 10. *Basic Table Set Up*

(Sumber : <http://www.lakusina.com/basic-table-settings/>)

Keterangan :

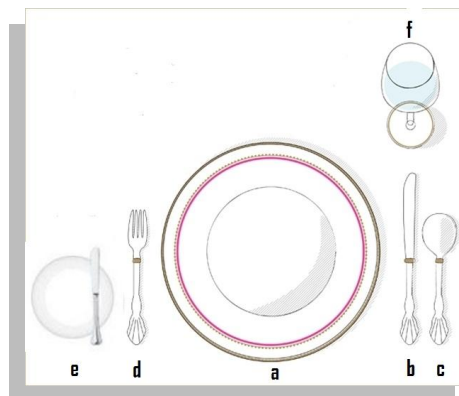
- a. *Dinner knife*
- b. *Show plate* dan *napkin*
- c. *Dinner fork*
- d. *B'nB plate* dan *butter spreader*
- e. *Water goblet*

Tahapan *basic table set-up* sama seperti uraian sebelumnya. Untuk memperjelas dapat ditampilkan sebagai berikut :

- a) Letakkan *table accessories* secara seimbang.
- b) Letakkan *show plate* di tengah sisi meja.
- c) Letakkan *dinner fork* dan *dinner knife* sejajar, dengan jarak 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah *show plate* atau *dinner plate*.
- d) Letakkan *water goblet* 2 cm tepat di atas *dinner knife*.

- e) Letakkan *B & B plate* dan *butter spreader* 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
 - f) Letakkan *guest napkin* di atas *show plate* atau di tengah *dinner knife* dan *dinner fork*, jika tidak menggunakan *show plate*.
- 2) *Standart table set-up* (menutup meja standar)

Menutup meja makan standar (*standard table set up*) pada umumnya terdiri dari menutup meja dasar ditambah dengan sendok soup (soup spoon) di sebelah kanan pisau makan utama, dengan posisi tegak lurus dengan tepi meja makan atau sejajar dengan pisau makan utama. Piring roti serta alat pengoles mentega terletak di sebelah kiri garpu makan utama. Posisi alat pengoles mentega di sebelah atas piring roti sejajar tepi meja makan atau di atas piring roti sebelah kanan tegak lurus dengan tepi meja makan (Marsum WA, 2005 :252). Penataan meja makan seperti ini dapat digunakan untuk menutup meja makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*).



Gambar 11. *Standard Table Set Up*

(Sumber : <http://mwhdi.blogspot.com/2014/06/dinner-table-setting-tips.html>)

Keterangan :

- a. *Show plate*
- b. *Dinner knife*

- c. *Soup spoon*
- d. *Dinner fork*
- e. *B'nB plate* dan *butter spreader*
- f. *Water goblet*

Tahapan *standard table set-up*, sama seperti penataan *basic table set up*. Spesifikasi untuk *standart cover*, susunan peralatan meliputi : *table accessories*, *show plate*, *dinner fork & dinner knife*, *soup spoon*, *water goblet*, *B&B plate*, *butter spreader* dan *napkin*. Perbedaan *standard table set-up* dan *basic table set-up* adalah penambahan *soup spoon* pada *standard table set-up*.

3) *Buffet table set-up* (menutup meja prasmanan)

Digunakan untuk menutup meja prasmanan, baik *buffet* masakan Indonesia atau *buffet* masakan campuran (masakan Indonesia dan Eropa). Menurut Heni Suswati (2004 : 9) pada penataan *buffet* (prasmanan) semua hidangan diatur di atas meja. Alat-alat hidang dan alat makan diatur sedemikian rupa sehingga tamu dapat dengan mudah mengambil sendiri makanan yang disukai.

Penataan *buffet* saat ini memiliki model yang lebih sederhana dengan dekorasi terbatas dan ciri khas sesuai dengan tujuan penyelenggaraan suatu perjamuan. Makanan yang dipajang diatas *buffet* menarik dan sederhana, tetapi tidak mengurangi kesan terhadap kelezatan dan keindahan makanan yang disajikan (Heni Suswati, 2004 : 10). Hal-hal yang perlu diketahui dalam pengaturan meja *buffet* :

a) Macam-macam acara yang dilaksanakan dengan cara *buffet* :

(1) *Cocktail party* (acara minum cocktail bersama)

Acara ini biasanya diadakan menjelang jamuan makan. Jenisnya ada yang resmi dan semi resmi. Untuk yang resmi pada jamuan

kenegaraan, sedangkan untuk yang semi resmi biasanya dalam rangka penutupan seminar, kursus-kursus atau acara syukuran. Dalam cocktail party disajikan minuman campuran baik beralkohol maupun tidak dengan disertai makanan kecil.

(2) *Coffee break*

Pada coffee break disajikan minuman kopi/ teh beserta makanan renyah baik dengan rasa manis atau gurih.

(3) *Wedding party* (jamuan pernikahan)

Pada *wedding party* dibutuhkan ruangan yang cukup besar sesuai dengan hidangan. Disamping itu diperlukan dekorasi khusus dengan adat pernikahan yang dipakai seperti *ice carving*, *wedding cake*, *butter carving*, dan sebagainya.

(4) Konferensi atau seminar

Konferansi atau seminar biasanya diadakan oleh kantor-kantor, organisasi profesi, lembaga pendidikan dan sebagainya. Dalam acara konferensi atau seminar ini diadakan pula *coffee break*. Untuk itu harus diperhatikan berapa kali dan pukul berapa *coffee break* diadakan. Hiasan atau dekorasi dibuat sederhana disesuaikan dengan tema konferensi atau seminar sebagai *back ground*, kemudian disiapkan poster atau spanduk.

(5) Jamuan kenegaraan

Jamuan kenegaraan adalah jamuan resmi. Biasanya diadakan oleh pemerintah atau perwakilan negara asing. Dalam penyelenggaraan jamuan kenegaraan diperlukan persiapan dan perhatian khusus yang berbeda dengan jamuan-jamuan lain. Misalnya, perlu disediakan

makanan spesifik dari Negara yang diundang, anggur (*wine*), dan hidangan khas dari penyelenggara, tenaga yang berpengalaman terutama untuk melayani pejabat tinggi dan presiden, dan alat-alat khusus untuk jamuan kenegaraan.

b) Pengaturan meja *buffet*

Beraneka ragam bentuk meja *buffet* dapat diatur, bentuk meja segi empat, segi empat panjang, bulat, setengah bulat dan segitiga. Bentuk yang akan dibuat harus sesuai dengan besarnya ruangan, jumlah makanan yang dihidangkan, dan jumlah tamu yang diundang. Standar kapasitas satu meja *buffet* sebaiknya untuk kira-kira 100 orang.

Bentuk meja *buffet* dapat dibuat lebih dari satu jenis untuk lebih memudahkan dan mempercepat pelayanan. Harus diperhatikan pula arah lalu lintas waktu mengambil makanan. Makanan yang diatur di atas meja disesuaikan dengan urutan menu. Misalnya *appetizer* dan *dessert* diletakkan pada meja terpisah. Pada penataan ala *buffet*, para tamu umumnya memilih sendiri makanan yang ada di atas meja (Heni Suswati, 2004 : 12).

c) Penataan meja *buffet*

Menurut Heni Suswati (2004 : 12), pada penataan meja *buffet* perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut :

- (1) Jumlah dan besar meja sesuai dengan jumlah jenis makanan
- (2) Penggunaan taplak dan rok meja (*skirting*) warnanya menurut permintaan, atau disesuaikan dengan warna ruangan.
- (3) Jenis makanan diatur rapi dan dikelompokkan agar tamu mudah dalam memilih jenis makanan yang dikehendaki.

(4) Setiap makanan harus dijaga agar suhunya tetap (yang panas harus panas dengan menggunakan alat pemanas dan sebaliknya yang dingin harus dingin).

(5) Dilengkapi dengan alat pengambil makanan.

(6) Penataan menarik.

d) Tata letak

Tata letak (*lay out*) yang dimaksud disini adalah tata letak peralatan makan maupun hidangan di atas meja *buffet*. Semua hidangan dengan alat-alat penghidang serta alat-alat makan diatur di atas meja *buffet*. Cara mengaturnya yang paling awal adalah alat makan, makanan pokok beserta lauk pauk, hidangan penutup dan minuman. Jika tamu berjumlah banyak, misalnya lebih dari 200 orang maka hidangan penutup dan minuman ditata pada meja terpisah. Disamping itu, menghidangkan kue-kue dan minuman untuk pesta dapat juga dilakukan secara *buffet*.



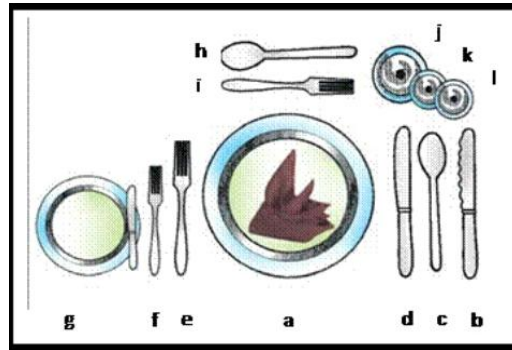
Gambar 12. *Buffet Table Set Up*

(Sumber : <http://www.zhibocc.com/> /buffet-table-decorating-ideas/)

4) *Elaborate table set-up* (menutup meja secara lengkap)

Yang dimaksud dengan *Elaborate table set up* adalah menutup meja makan yang sudah disesuaikan dengan hidangan yang akan disajikan, terutama untuk keperluan jamuan makan resmi kenegaraan (Marsum WA, 2005 : 256).

Digunakan untuk menutup meja makan secara lengkap seperti jamuan kenegaraan yang sifatnya formal. Peralatan yang digunakan lebih banyak dan lengkap dibandingkan dengan *basic table set up* maupun *standard table set up*. Berikut ini adalah penataan alat pada *elaborate table set up*.



Gambar 13. *Elaborate Table Set Up*

(Sumber : <http://akomodasi-perhotelan.blogspot.com/2012/09/table-setting-mengatur-meja.html>)

Keterangan :

- a. *Napkin*
- b. *Dessert knife*
- c. *Soup spoon*
- d. *Dinner knife*
- e. *Dinner fork*
- f. *Dessert fork*
- g. *B'nB plate dan butter spreader*
- h. *Dessert spoon*
- i. *Dessert fork*
- j. *Water goblet*
- k. *Red wine glass*
- l. *White wine glass*

Tahapan *elaborate table set-up*, dijelaskan sebagai berikut :

- a) Letakkan *table accessories* secara seimbang.
- b) Letakkan *show plate* di tengah sisi meja.
- c) Letakkan *dinner fork* dan *dinner knife* sejajar, dengan jarak 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah *show plate* atau *dinner plate*.
- d) Letakkan *soup spoon* di sebelah kanan *dinner knife*.
- e) Letakkan *dessert fork* di sebelah kiri *dinner fork* dan *dessert knife* di sebelah kanan *soup spoon*.
- f) Letakkan *water goblet* 2 cm tepat di atas *dinner knife*. Dilanjutkan dengan meletakkan *wine glass* sebagai penyerta *main course*.
- g) Letakkan *B & B plate* dan *butter spreader* 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
- h) Letakkan *guest napkin* di atas *show plate* atau di tengah *dinner knife* dan *dinner fork*, jika tidak menggunakan *show plate*.

B. Kajian Penelitian yang Relevan

1. Rina Wahyu Mariana (2009) dalam penelitian yang berjudul : Pengaruh Penggunaan Media Power Pont Terhadap Prestasi Belajar Menggambar Proporsi Tubuh Pada Siswa Kelas 1 Program Keahlian Tata Busana Di SMK N 1 Sewon. Berdasarkan hasil penelitian, simpulan yang dapat diambil yaitu ada perbedaan pengaruh sebelum menggunakan media *power point* terhadap prestasi belajar menggambar proporsi tubuh pada siswa kelas 1 program keahlian tata busana di SMK N 1 Sewon dengan diperoleh harga t sebesar 4,786 pada taraf signifikansi 0,000 dan kenaikan nilai rerata prestasi belajar sebesar 0,635.

2. Annisa Fitriani (2012) dalam penelitian yang berjudul : Pengaruh Media Game Cooking Academy Dalam Meningkatkan Minat dan Motivasi Belajar Siswa Pada Standar Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan di Kelas X Jasa Boga SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Berdasarkan hasil penelitian, simpulan yang dapat diambil yaitu persentase nilai minat siswa sebelum dan sesudah proses pembelajaran meningkat dari 71,07 % menjadi 87,26 % artinya media game cooking academy berpengaruh terhadap peningkatan minat belajar. Persentase rata-rata nilai motivasi belajar siswa sebelum dan sesudah proses pembelajaran meningkat dari 76,64 % menjadi 88,57 % yang artinya penerapan media tersebut berpengaruh terhadap peningkatan motivasi belajar. Minat dan motivasi belajar siswa berpengaruh terhadap prestasi belajar siswa dengan perolehan $F_h = 9,746$ dan $F_t = 3,30$.

C. Kerangka Berpikir

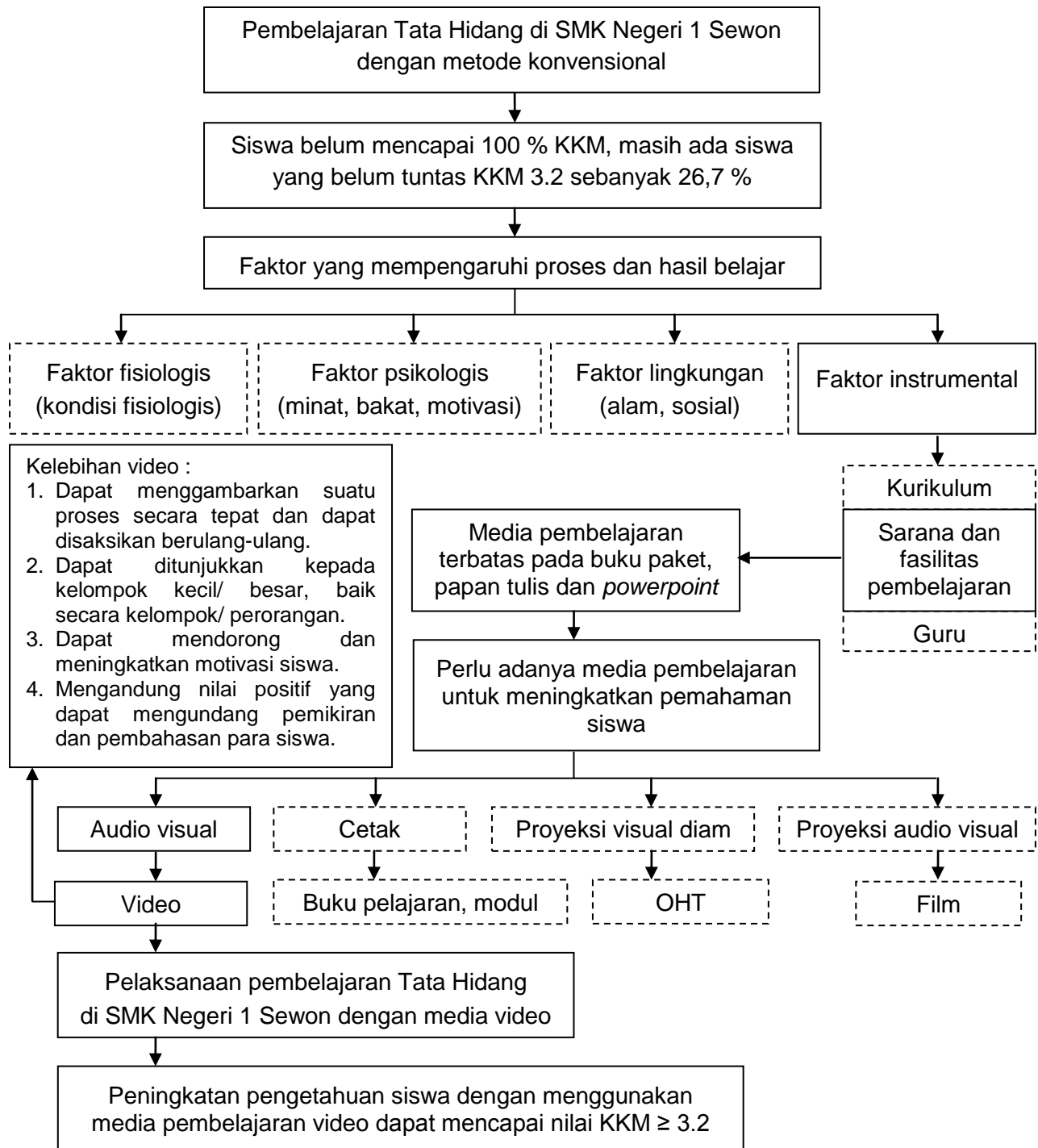
Proses belajar mengajar pada hakekatnya adalah interaksi antara pengajar dengan siswa yang terjadi di suatu kelas dan dengan dukungan fasilitas pembelajaran tertentu. Proses interaksi ini akan mencapai keberhasilan apabila didukung dengan media pembelajaran yang efektif dan interaktif sehingga dapat meningkatkan pengetahuan siswa. Sehingga siswa dapat menguasai materi yang telah disampaikan oleh pengajar.

Menurut Sadiman yang dikutip oleh Yudhi Munadhi (2013 : 208), pemanfaatan media pembelajaran terbagi pada dua pola, yakni pemanfaatan media dalam belajar mengajar di dalam kelas atau ruang (seperti auditorium) dan pemanfaatan media di luar kelas. Dalam konteks pemanfaatannya di dalam kelas kehadirannya dimaksudkan untuk menunjang tercapainya tujuan tertentu. Oleh karena itu, guru hendaknya memiliki kemampuan untuk mengintegrasikan media

ke dalam rencana pembelajaran meliputi tujuan, materi, strategi, dan juga waktu yang tersedia.

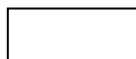
Media pembelajaran merupakan segala sesuatu yang dapat memberikan kemudahan kepada peserta didik dalam memperoleh sejumlah informasi, pengetahuan, pengalaman dan ketrampilan dalam proses belajar mengajar. Dengan adanya media pembelajaran diharapkan dalam proses belajar mengajar tidak menemui kebosanan/ kejenuhan, materi menjadi lebih menarik siswa sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai terutama kompetensi kognitif (pengetahuan). Salah satu media yang dapat digunakan untuk meningkatkan pengetahuan peserta didik tersebut adalah video. Video dapat menggambarkan suatu objek yang bergerak bersama-sama dengan suara alamiah atau suara yang sesuai. Selain itu, video juga dapat diulangi apabila perlu untuk menambah kejelasan materi. Semua peserta didik dapat belajar dari video, baik yang pandai maupun yang kurang pandai. Berdasarkan ulasan di atas, maka dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video *Table Set Up* Untuk Siswa Kelas XI Pada Mata Pelajaran Tata Hidang Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sewon.”

Skema kerangka berpikir ditunjukkan pada gambar di bawah ini :

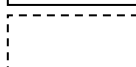


Gambar 14. Kerangka berpikir

Keterangan :



: variabel yang diteliti



: variabel yang tidak diteliti

D. Hipotesis Penelitian

Penggunaan media pembelajaran video dapat memberikan pengaruh dalam meningkatkan pengetahuan siswa kelas XI SMK Negeri 1 Sewon, sehingga dari video tersebut para siswa mendapatkan tambahan wawasan selain yang telah dipelajari secara langsung di sekolah. Media video ini diharapkan dapat menjadi media bagi siswa untuk belajar lebih giat memperdalam materi yang belum dikuasai siswa. Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah :

H_a : Ada perbedaan tingkat pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon.

H_o : Tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Eksperimen

Penelitian ini diarahkan sebagai pijakan dalam meningkatkan pengetahuan siswa, yaitu menitikberatkan pada sejauh mana pengaruh penggunaan video menata meja (*table set up*) dalam mata pelajaran Tata Hidang.

Dilihat dari tujuannya, penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen dengan jenis penelitian *quasi eksperimen*. Yang dimaksud dengan *quasi eksperimen* adalah penelitian yang berfungsi untuk mengetahui pengaruh percobaan/ perlakuan terhadap karakteristik subjek yang diinginkan oleh peneliti. Desain penelitian menggunakan desain *pre-test post-test control group design* dengan bagan sebagai berikut :

Kelompok	<i>Pre-test</i>	Perlakuan	<i>Post-test</i>
KE	O ₁	X ₁	O ₂
KK	O ₁	X ₂	O ₂

Keterangan :

KE : Kelompok Eksperimen

KK : Kelompok Kontrol

O₁ : *Pre-test*

O₂ : *Post-test*

X₁ : Perlakuan dengan menggunakan video

X₂ : Perlakuan tanpa menggunakan video

Dalam desain ini terdapat dua kelompok yang dipilih secara random, kemudian diberi *pretest* untuk mengetahui keadaan awal adakah perbedaan antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol (Sugiyono, 2008 : 113).

Penelitian ini menggunakan kelas eksperimen dan kelas kontrol, satu kelas disebut kelas eksperimen dan satu kelas lagi disebut kelas kontrol. Kelas eksperimen merupakan kelas yang proses pembelajarannya menggunakan media video, sedangkan kelas kontrol merupakan kelas yang proses pembelajarannya menggunakan strategi pembelajaran sesuai yang diterapkan di SMK Negeri 1 Sewon.

Sebelum diberi perlakuan, kedua kelompok kelas diberikan *pretest* terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan memberikan perlakuan pada masing-masing kelas. Setelah diberikan perlakuan pada masing-masing kelas, selanjutnya dilakukan *posttest* untuk mendapatkan nilai hasil belajar akhir yang kemudian akan dapat memperlihatkan pengaruh media video *table set up* dalam meningkatkan pengetahuan siswa pada mata pelajaran Tata Hidang.

Adapun rancangan penelitian *pretest-posttest control group design* secara lebih rinci digambarkan sebagai berikut : (1) Membagi kelompok menjadi dua, yaitu kelompok satu yang menggunakan media pembelajaran video *table set up* sebagai kelompok eksperimen dan kelompok kedua menggunakan media pembelajaran konvensional sebagai kelompok kontrol, (2) Memberikan tes awal untuk kedua kelompok dan menghitung nilai rata-rata masing-masing kelompok, (3) Memberikan perlakuan (*treatment*) dengan menggunakan media pembelajaran video *table set up* pada kelompok eksperimen dan media pembelajaran konvensional untuk kelompok kontrol, (4) Memberikan tes akhir untuk kedua kelompok dan menghitung nilai rata-rata masing-masing kelompok, (5) Menghitung selisih nilai rata-rata tes awal dan tes akhir kedua kelompok kemudian membandingkan secara statistik.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

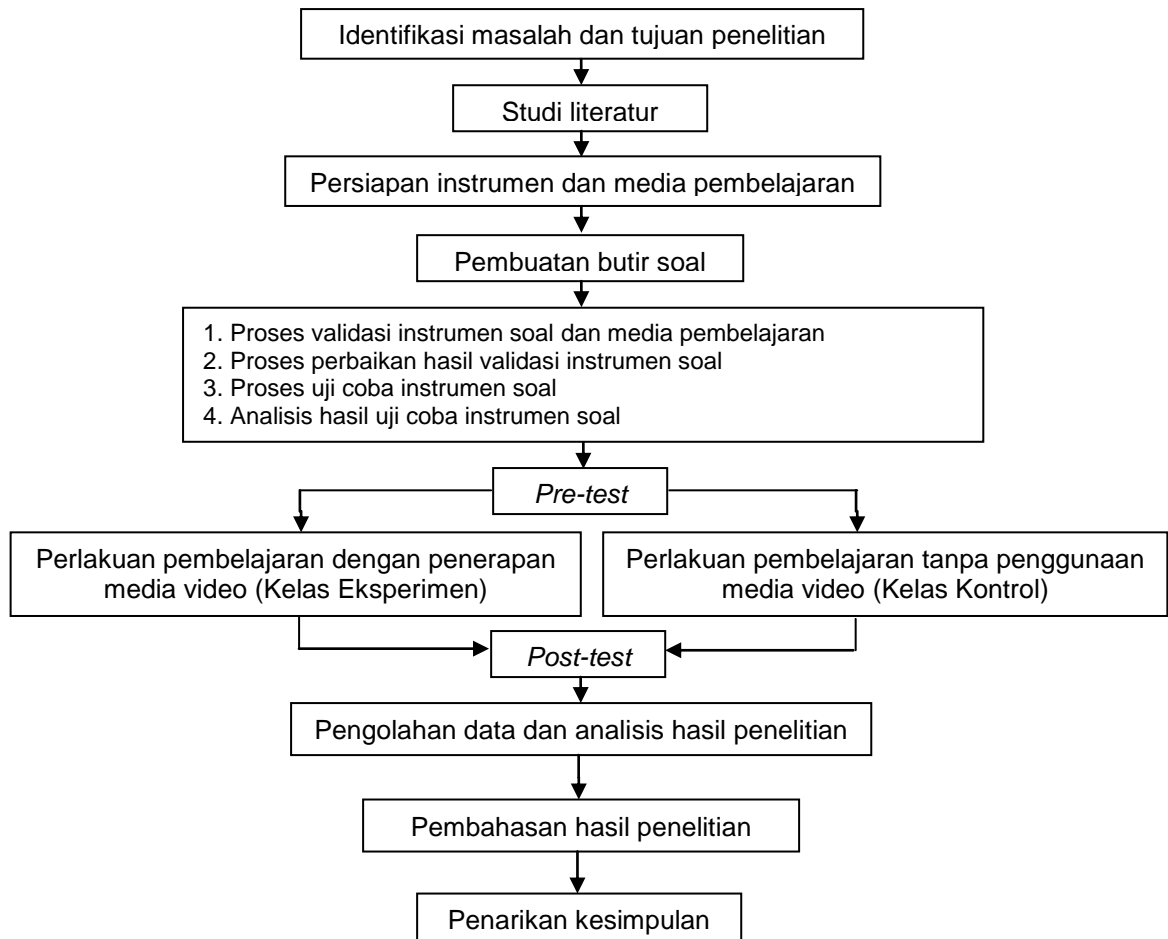
Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 1 Sewon, yang beralamat di Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta.

2. Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan mulai bulan Oktober 2014 sampai dengan April 2015.

C. Prosedur Eksperimen

Prosedur eksperimen berisi langkah-langkah kegiatan yang dilakukan peneliti maupun subjek penelitian. Untuk lebih jelasnya alur penelitian yang dilakukan dapat dilihat pada diagram alir di bawah ini :



Gambar 15. Diagram Alir Penelitian

D. Subyek Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah wilayah *generalisasi* yang terdiri atas objek/ subyek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2012 : 61). Populasi dalam penelitian *quasi eksperimen* ini adalah siswa kelas XI Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 1 Sewon tahun ajaran 2014/ 2015 yang berjumlah 120 siswa dari empat kelas, dengan perincian seagai berikut :

Tabel 1. Populasi Penelitian

No.	Kelas	Jumlah
1.	XI Jasa Boga 1	31
2.	XI Jasa Boga 2	30
3.	XI Jasa Boga 3	28
4.	XI Patiseri	31
Jumlah total		120

2. Sampel

Sampel adalah cuplikan atau bagian dari populasi. Peneliti boleh mengambil sebagian populasi saja untuk diteliti meskipun kesimpulan hasil penelitian akan berlaku untuk semua populasi (Endang Mulyatiningsih, 2012 : 10). Sampel dari populasi yang dapat diambil untuk penelitian harus benar-benar yang dapat mewakili populasi. Keempat kelas tersebut dianggap mempunyai kemampuan dan hak untuk menjadi sampel dalam penelitian ini. Untuk itu, teknik *sampling* yang digunakan dalam penelitian ini adalah *simple random sampling*

Teknik *simple random sampling* merupakan teknik pengambilan sampel yang memberikan kesempatan yang sama kepada populasi untuk dijadikan

sampel (Aries Siswanto, 2012 : 45). Penentuan sampel dengan teknik *simple random sampling* dapat diperoleh dengan cara undian, ini merupakan cara yang paling sederhana dikarenakan setiap kelompok memiliki kesempatan yang sama untuk terpilih menjadi sampel. Pada penelitian ini sampel yang digunakan adalah siswa kelas XI Jasa Boga 1 sebagai kelas kontrol dengan jumlah siswa sebanyak 31 siswa dan kelas XI Jasa Boga 2 sebagai kelas eksperimen dengan jumlah siswa sebanyak 30 siswa.

E. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data merupakan suatu hal yang penting dalam penelitian, karena metode ini merupakan strategi atau cara yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitiannya. Pengumpulan data dimaksudkan untuk memperoleh bahan-bahan, keterangan, kenyataan-kenyataan dan informasi yang dapat dipercaya.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan tes. Pemilihan pengumpulan data tergantung pada jenis data yang diinginkan untuk mengukur variabel penelitian. Metode tes merupakan metode pengumpulan data penelitian yang berfungsi untuk mengukur kemampuan seseorang. Tes dapat digunakan untuk mengukur kemampuan yang memiliki respon/ jawaban benar atau salah (Endang Mulyatiningsih, 2011 : 25). Metode tes digunakan untuk mengukur pencapaian seseorang setelah mempelajari sesuatu. Dalam metode tes ini terdapat dua tahapan, yaitu :

1. Tes awal (*Pretest*)

Pada penelitian ini dilakukan tes awal (*pretest*). *Pretest* dilakukan untuk mengukur kemampuan awal subjek penelitian sebelum diberikan perlakuan atau sebelum siswa mendapatkan materi menata meja (*table set up*). Tes yang

diberikan untuk kedua kelas sampel harus sama. Soal tes yang diberikan merupakan instrumen penelitian yang disusun oleh peneliti yang sudah melalui proses uji coba instrumen dengan analisis uji validitas, reliabilitas, daya pembeda, tingkat kesukaran soal dan distraktor.

2. Tes Akhir (*Posttest*)

Tes akhir (*posttest*) dilakukan setelah perlakuan terhadap subjek diberikan. Tes akhir dilakukan pada kedua kelas sampel. Ini untuk melihat perbedaan hasil tes yang terjadi antara kelas kontrol dan kelas eksperimen dimana yang satu diberi perlakuan dan yang lainnya tidak. Soal tes yang diberikan pada *posttest* sama dengan soal *pretest*. Jangka waktu yang baik untuk pemberian *posttest* adalah setelah siswa mendapat perlakuan pembelajaran dengan menggunakan media video *table set up* untuk kelas eksperimen dan sebelum siswa tersebut melakukan praktek, sehingga siswa dapat diukur dengan cermat sejauh mana pengetahuan yang dimilikinya setelah mendapatkan perlakuan. Sama halnya dengan kelas kontrol, *posttest* juga dilakukan setelah perlakuan pembelajaran dengan media konvensional.

F. Instrumen Penelitian

Menurut Suharsimi Arikunto (2006 : 121) instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik dalam arti cermat, lengkap dan sistematis sehingga lebih mudah diolah. Sugiyono (2012 : 148) menjelaskan bahwa instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati.

Untuk mengumpulkan data penelitian tentang hasil belajar atau prestasi belajar dapat dilakukan dengan menggunakan instrumen tes, sehingga pada penelitian ini instrumen yang digunakan adalah tes.

Menurut Djemari (2008 : 67) tes merupakan salah satu cara untuk menaksir besarnya kemampuan seseorang secara tidak langsung, yaitu melalui respons seseorang terhadap stimulus atau pertanyaan. Pendapat lain mengatakan bahwa tes merupakan salah satu alat untuk melakukan pengukuran, yaitu alat untuk mengumpulkan informasi karakteristik suatu objek. Karakteristik objek dapat berupa ketrampilan, pengetahuan, bakat, minat, baik yang dimiliki oleh individu maupun kelompok (Eko Putro, 2014 : 50).

Bentuk tes yang digunakan untuk mengumpulkan data hasil belajar dilihat dari segi penskorannya dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu tes objektif dan tes subjektif (Eko Putro, 2014 : 57). Tes objektif memberi pengertian bahwa siapa saja yang memeriksa lembar jawaban tes akan menghasilkan skor yang sama, sedangkan tes subjektif adalah tes yang penskorannya dipengaruhi oleh pemberi skor (korektor).

Tes yang digunakan dalam penelitian ini berupa tes obyektif yang berbentuk pilihan ganda (*multiple choice*) dengan alternatif jawaban 4 pilihan jawaban. Tes pilihan ganda adalah tes dimana setiap butir soalnya memiliki jumlah alternatif jawaban lebih dari satu (Eko Putro, 2014 : 67-68). Setiap tes pilihan ganda terdiri dari dua bagian, yaitu (1) pernyataan atau disebut juga *stem* dan (2) alternatif pilihan jawaban atau disebut juga *option*. Kelebihan dari bentuk tes pilihan ganda adalah dapat digunakan untuk mengukur segala level tujuan pembelajaran, mulai dari yang paling sederhana sampai dengan yang paling kompleks. Selain itu untuk penskoran hasil tes dapat dilakukan secara objektif.

Sebelum membuat butir soal tes, yang harus dilakukan adalah menyusun kisi-kisi terlebih dahulu. Dalam penelitian ini kisi-kisi berupa soal yang berhubungan dengan materi menutup meja (*table set up*). Kisi-kisi atau biasa disebut juga sebagai tabel spesifikasi soal-soal yang akan dibuat. Kisi-kisi ini merupakan acuan bagi penulis soal, sehingga siapapun yang menulis soal akan menghasilkan soal yang isi dan tingkat kesulitannya relatif sama (Eko Putro, 2014 : 91).

Berikut ini adalah kisi-kisi instrumen tes yang akan digunakan dalam penelitian :

Tabel 2. Kisi-kisi Soal *Pretest* dan *Posttest*

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Indikator Esensial	No Butir
Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>)	Definisi <i>table set up</i>	Mendefinisikan <i>table set up</i>	1
	Jenis-jenis <i>table set up</i>	Menyebutkan jenis-jenis <i>table set up</i>	2
	Peralatan yang digunakan dalam <i>table set up</i>	Menyebutkan peralatan yang digunakan dalam <i>table set up</i>	5
		Mendefinisikan fungsi dari peralatan yang digunakan dalam <i>table set up</i>	3
	Menutup meja dasar (<i>basic table set up</i>)	Mendefinisikan <i>basic table set up</i>	4
		Menyebutkan peralatan yang digunakan dalam <i>basic table set up</i>	7
		Menyebutkan fungsi <i>basic table set up</i>	9
	Menutup meja makan <i>standard</i> (<i>standard table set up</i>)	Mendefinisikan <i>standard table set up</i>	6

		Menyebutkan fungsi <i>standard table set up</i>	10
		Mendeskripsikan penataan <i>standard table set up</i>	11
		Menyebutkan perbedaan peralatan yang digunakan pada <i>basic table set up</i> dan <i>standard table set up</i>	12
	Menutup meja prasmanan (<i>buffet table set up</i>)	Menyebutkan hal-hal yang perlu diketahui dalam penataan meja <i>buffet</i>	14
		Menyebutkan acara yang dapat dilaksanakan dengan cara <i>buffet</i>	15
		Mendeskripsikan pengaturan meja <i>buffet</i>	16
	Menutup meja secara lengkap (<i>elaborate table set up</i>)	Mendefinisikan <i>elaborate table set up</i>	8
		Menyebutkan fungsi <i>elaborate table set up</i>	13
		Menyebutkan peralatan dalam <i>elaborate table set up</i>	17
	Tahapan penataan meja (<i>table set up</i>)	Menyebutkan hal-hal yang harus dilakukan pada tahap persiapan	18
		Mendefinisikan pengertian <i>polishing</i>	19
		Menyebutkan lenan yang digunakan dalam <i>laying table cloth</i>	20
		Mendeskripsikan langkah <i>laying table cloth</i>	21
		Menyebutkan yang termasuk <i>assesories</i> meja	22
		Menyebutkan penataan <i>cutteries</i>	23
		Mendefinisikan fungsi <i>napkin</i>	24

		dalam <i>table set up</i>	
		Menentukan letak <i>glassware</i>	26
		Menentukan letak <i>B'nB plate</i>	25
		Menentukan letak <i>B'nB knife</i>	29
		Menentukan letak <i>cutlery</i>	28
		Mendefinisikan penataan <i>assesories</i>	27
		Menentukan letak <i>table number</i>	30

Sebelum instrumen digunakan dalam penelitian, terlebih dahulu dilakukan uji coba instrumen. Uji coba dilakukan dua kali, tes pertama adalah tes awal (*pretest*) yang digunakan untuk mengetahui kemampuan awal siswa dan tes yang kedua adalah tes akhir (*posttest*) yang digunakan untuk mengetahui perbedaan hasil setelah mendapatkan perlakuan (*treatment*) dari masing-masing kelompok yang berupa nilai hasil tes. Soal *pretest* dan *posttest* adalah setara, sehingga uji coba cukup dilakukan sekali untuk mengukur validitas dan reliabilitas instrumen tes. Karakteristik instrumen yang menentukan tinggi rendahnya mutu adalah reabilitas dan validitas instrumen. Kedua unsur tersebut menentukan derajat kesesuaian antara data dengan keadaan lapangan.

G. Validitas dan Reliabilitas

Dalam sebuah penelitian, agar dapat diperoleh data yang valid dan *reliable*, maka instrumen penilaian yang digunakan untuk mengukur objek yang akan dinilai baik tes maupun non tes harus memiliki bukti validitas dan reliabilitas.

1. Validitas

Instumen dikatakan valid apabila instrumen tersebut dapat dengan tepat mengukur apa yang hendak diukur. Dengan kata lain validitas berkaitan dengan “ketepatan” dengan alat ukur. Dengan instrumen yang valid akan menghasilkan data yang valid pula (Eko Putro, 2014 : 141).

Menurut Eko Putro (2014 : 142) validitas instrumen secara garis besar dapat dibedakan menjadi dua, yaitu validitas internal (*internal validity*) dan validitas eksternal (*external validity*). Validitas internal (*internal validity*) ada yang menyebut dengan validitas logis (*logical validity*) yang artinya validitas untuk sebuah instrumen menunjuk pada kondisi sebuah instrumen yang memenuhi syarat valid berdasarkan hasil penalaran atau rasional. Validitas eksternal (*external validity*) ada yang menyebut dengan validitas empiris (*empirical validity*). Kalau validitas internal didasarkan pada kriteria yang ada pada instrumen itu sendiri, maka pada validitas eksternal kriteria validitas didasarkan pada kriteria yang ada di luar instrumen yaitu berdasarkan fakta empiris atau pengalaman.

Dalam penelitian ini menggunakan instrumen berbentuk tes, sehingga diperlukan pengujian validitas internal instrumen yang digunakan. Validitas internal dibedakan menjadi dua, yaitu : validitas isi (*content validity*) dan validitas konstruk (*construct validity*).

a. Validitas isi (*content validity*)

Menurut Eko Putro (2014 : 143), instrumen yang harus mempunyai validitas isi (*content validity*) adalah instrumen yang berbentuk tes untuk mengukur hasil belajar. Validitas isi (*content validity*) adalah validitas yang mempertanyakan bagaimana kesesuaian antara butir-butir soal dalam tes dengan deskripsi bahan yang diajarkan. Jadi, sebuah tes dikatakan memiliki validitas isi apabila mengukur tujuan khusus tertentu yang sejajar dengan materi atau isi pelajaran yang diberikan (Sukiman, 2012 : 165).

Pengujian validitas ini dilakukan mulai dari penyusunan kisi-kisi sampai dengan penyusunan butir soal. Setelah butir-butir soal disusun, kemudian harus

ditelaah dengan mempergunakan kriteria tertentu disamping disesuaikan dengan kisi-kisi. Penelaahan harus dilakukan oleh orang yang berkompeten di bidang yang bersangkutan, atau yang dikenal dengan istilah penilaian oleh ahlinya (*expert judgement*).

b. Validitas konstruk (*construct validity*)

Validitas konstruk mengacu sejauh mana suatu instrumen mengukur konsep dari suatu teori, yaitu yang menjadi dasar penyusunan instrumen. Validitas konstruk (*construct validity*), yaitu mempertanyakan apakah butir-butir soal dalam tes itu telah sesuai dengan tingkatan kompetensi atau ranah yang ada sesuai yang dituntut dalam kurikulum.

Validitas konstruk ini berkaitan dengan sejauhmana butir-butir soal tes itu telah mengukur secara tepat masing-masing tingkatan kemampuan sesuai dengan yang terumuskan dalam indikator hasil belajar yang tercantum dalam kurikulum (Sukiman, 2012 : 166). Adapun tingkatan-tingkatan hasil belajar kognitif menurut Benjamin S. Bloom, dibedakan menjadi enam tingkatan : kemampuan ingatan/ hafalan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi.

Analisis validitas konstruk suatu tes dapat dilakukan dengan melakukan pencocokan antara kemampuan berpikir yang terkandung dalam butir-butir soal dengan kemampuan berpikir yang tercantum dalam setiap rumusan indikator yang akan diukur (Sukiman, 2012 : 166). Analisis validitas konstruk dilakukan secara rasional, dengan berpikir kritis atau menggunakan logika. Sama halnya seperti dalam validitas isi, cara analisis atau uji validitas konstruk dilakukan dengan cara *expert judgement* yaitu dilakukan oleh orang yang ahli di bidang

yang bersangkutan. Analisis validitas isi dan validitas konstruk dilakukan secara kualitatif, dengan melakukan telaah mutu soal (instrumen penelitian).

Telaah mutu soal atau analisis secara kualitatif terhadap butir soal pada dasarnya adalah penelaahan butir soal ditinjau dari segi kaidah penulisan soal, yaitu : (1) isi atau materi, (2) konstruksi, dan (3) bahasa.

a. Telaah materi

Suatu soal dapat ditelaah untuk mengetahui apakah isi atau materi yang ditanyakan sesuai dengan tujuan pertanyaan yang tersirat dalam indikator. Telaah mengenai kesesuaian termaksud dapat didasarkan pada buku acuan kurikulum, atau atas dasar pengalaman mengajar di kelas. Juga kebenaran isi pokok soal serta kunci jawaban untuk jenis tes/ soal pilihan ganda.

b. Telaah konstruksi soal

Soal yang baik harus memenuhi kaidah-kaidah penulisan soal. Misalnya untuk soal pilihan ganda, pokok soal jangan memberikan petunjuk ke arah jawaban yang benar; pilihan jawaban harus homogen dan logis; gambar, grafik, atau tabel harus baik/ jelas.

c. Telaah bahasa

Segi bahasa dan budaya merupakan dua aspek yang juga penting untuk ditelaah. Telaah dari segi bahasa adalah untuk melihat apakah bahasa suatu soal sudah jelas dan komunikatif, sehingga mudah dimengerti siswa dan tidak menimbulkan pengertian dan penafsiran yang berbeda (Depdikbud, 1999).

Telaah soal atau analisis soal secara kualitatif yang dilakukan sebelum suatu soal diujikan belum memberikan gambaran tentang karakteristik psikometri

soal. Oleh karena itu, untuk membuktikan bahwa soal-soal itu sudah baik perlu diujicobakan terhadap sejumlah siswa. Jawaban (*response*) siswa terhadap soal-soal itu dijadikan untuk analisis kuantitatif.

Analisis ini dilakukan berdasarkan data yang diperoleh secara empiris melalui ujicoba dari suatu perangkat tes. Analisis kuantitatif sering disebut dengan analisis item yang menghasilkan karakteristik atau parameter butir tes, yaitu : tingkat kesukaran, daya beda dan distribusi jawaban dan kunci setiap butir, serta reliabilitas dan kesalahan pengukuran (SEM) dalam tes (Prihastuti, 2003).

2. Reliabilitas

Kata reliabilitas diambil dari kata *reability* yang artinya dapat dipercaya. Instrumen tes dikatakan *reliable* jika memberikan hasil yang tetap atau ajeg (konsisten) apabila diteskan berkali-kali (Eko Putro, 2014 : 157). Jika pada siswa diberikan tes yang sama dan pada waktu yang berlainan, maka setiap siswa akan tetap pada urutan (*ranking*) yang sama dalam kelompoknya.

Reliabilitas adalah kestabilan skor yang diperoleh peserta tes yang sama ketika diuji ulang dengan tes yang sama pada situasi yang berbeda atau dari suatu pengukuran ke pengukuran lainnya. Reliabilitas dihubungkan dengan pengertian adanya ketepatan tes dalam pengukurannya. Dengan kata lain reliabilitas merupakan tingkat konsistensi atau kemantapan hasil terhadap hasil dua pengukuran hal yang sama (Depdikbud : 1997).

Jika validitas terkait dengan ketepatan objek yang tidak lain adalah tidak menyimpangnya data dari kenyataan, artinya bahwa data tersebut benar, maka konsep reliabilitas terkait dengan pemotretan berkali-kali. Instrumen yang baik

adalah instrumen yang dapat dengan ajeg memberikan data yang sesuai dengan kenyataan (Suharsimi, 2012 : 73).

Kriteria untuk menentukan tinggi rendahnya reliabilitas sebuah perangkat tes, menurut Suharsimi Arikunto (2001) dilihat pada rentangan koefisien korelasi sebagai berikut :

Tabel 3. Klasifikasi Tingkat Reliabilitas Tes

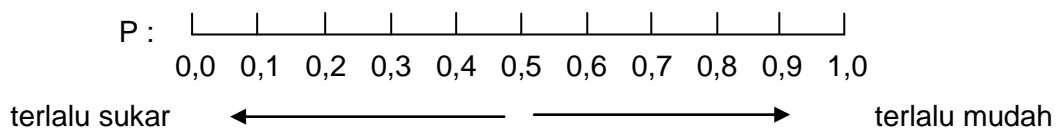
Kategori Reliabilitas Tes	Nilai Koefisien Korelasi
Sangat tinggi	0,800 – 1,000
Tinggi	0,600 – 0,799
Cukup	0,400 – 0,599
Rendah	0,200 – 0,399
Sangat rendah	0,000 – 0,199

Penganalisisan terhadap butir-butir item tes hasil belajar dapat dilakukan dari tiga segi, yaitu : (a) dari segi derajat kesukaran itemnya, (b) dari segi pembeda itemnya, (c) dari segi fungsi distraktornya.

a. Tingkat kesukaran

Bermutu atau tidaknya butir-butir item tes hasil belajar pertama-tama dapat diketahui dari derajat kesukaran atau taraf kesulitan yang dimiliki oleh masing-masing butir item tersebut (Anas Sudijono, 2009 : 370). Menurut Suharsimi Arikunto (2012 : 222) soal yang baik adalah soal yang tidak terlalu mudah atau tidak terlalu sukar.

Angka yang dapat memberikan petunjuk mengenai tingkat kesulitan item dikenal dengan istilah *difficulty index* (angka indeks kesukaran item), yang dalam dunia evaluasi hasil belajar umumnya dilambangkan dengan huruf P, yaitu singkatan dari kata *proportion* yang artinya proporsi atau proporsia (Anas Sudijono, 2009 : 371).



Indeks kesukaran ini menunjukkan taraf kesukaran soal. Soal dengan indeks kesukaran 0,0 menunjukkan bahwa soal itu terlalu sukar, sebaliknya indeks 1,0 menunjukkan bahwa soalnya terlalu mudah. Dalam analisis item ini digunakan *proportion correct* (p), untuk menilai tingkat kesukaran butir soal.

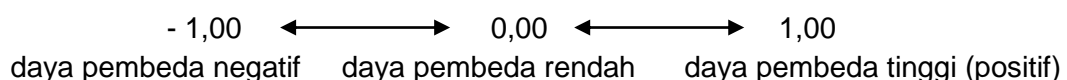
Tabel 4. Klasifikasi Indeks Kesukaran

Nilai Indeks Kesukaran	Tingkat Kesukaran
$0,00 \leq P \leq 0,25$	Sukar
$0,36 \leq P \leq 0,75$	Sedang
$0,76 \leq P \leq 1,00$	Mudah

b. Daya pembeda

Suharsimi Arikunto (2012 : 226) menjelaskan bahwa daya pembeda soal adalah kemampuan suatu soal untuk membedakan antara siswa yang pandai (berkemampuan tinggi) dengan siswa yang bodoh (berkemampuan rendah).

Angka yang menunjukkan besarnya daya pembeda disebut indeks diskriminasi, disingkat D. Seperti halnya indeks kesukaran, indeks diskriminasi (daya pembeda) ini berkisar 0,00 sampai dengan 1,00, tetapi pada indeks diskriminasi ada tanda negatif. Tanda negatif pada indeks diskriminasi digunakan jika suatu soal “terbalik” menunjukkan kualitas testee. Yaitu anak pandai disebut bodoh dan anak bodoh disebut pandai (Suharsimi Arikunto, 2012 : 226).



Dalam analisis ini digunakan nilai koefisien korelasi biserial untuk menentukan daya beda butir soal. Koefisien korelasi biserial menunjukkan hubungan antara dua skor, yaitu skor butir soal dan skor keseluruhan dari

peserta tes yang sama. Menurut Suharsimi Arikunto (2012 : 232), hasil perhitungan dikonsultasikan atau disesuaikan dengan klasifikasi daya pembeda :

Tabel 5. Klasifikasi Daya Pembeda

Koefisien Korelasi	Tingkat Daya Pembeda
-1,00 – 0,19	Tidak baik
0,20 – 0,29	Perlu direvisi
0,30 – 0,39	Sedang
0,40 – 1,00	Baik

c. Distraktor

Pada tes obyektif bentuk *multiple choice* untuk setiap butir item yang dikeluarkan dalam tes hasil belajar telah dilengkapi dengan beberapa kemungkinan jawaban atau yang sering dikenal dengan istilah *option* atau alternatif.

Option atau alternatif jumlahnya berkisar antara tiga sampai lima buah, dan kemungkinan jawaban yang terpasang pada setiap butir item itu salah satu diantaranya adalah merupakan jawaban betul (kunci jawaban), sedangkan sisanya merupakan jawaban yang salah. Jawaban-jawaban salah itulah yang biasa dikenal dengan istilah *distractor* yang artinya pengecoh (Anas Sudijono, 2009 : 209).

Tujuan utama dari pemasangan distraktor pada setiap butir item adalah agar dari sekian banyak *testee* yang mengikuti tes hasil belajar ada yang tertarik atau terangsang untuk memilihnya, sebab mereka menyangka bahwa distraktor yang mereka pilih itu merupakan jawaban yang benar.

Pengecoh dikatakan berfungsi apabila semakin rendah tingkat kemampuan peserta tes semakin banyak memilih pengecoh, atau semakin tinggi tingkat kemampuan peserta tes akan semakin sedikit memilih pengecoh. Hal demikian dapat ditunjukkan dengan adanya korelasi yang tinggi, rendah atau negatif pada

hasil analisis. Apabila proporsi peserta tes yang menjawab dengan salah atau memilih pengecoh kurang dari 0,025 maka pengecoh tersebut harus direvisi. Dan untuk pengecoh yang ditolak apabila tidak ada yang memilih atau proporsinya 0,00 (Depdikbud : 1997). Proporsi alternatif jawaban masing-masing butir soal dapat dilihat pada kolom *proportion endorsing* pada hasil analisis iteman.

Tabel 6. Klasifikasi Distraktor Butir Soal

Kategori Distraktor	Nilai Proportion Endorsing
Baik	$\geq 0,025$
Revisi	$< 0,025$
Tidak Baik/ Tolak	0,000

Berdasarkan uraian di atas, menurut pandangan teori tes klasik secara empiris mutu butir soal ditentukan oleh statistik butir soal yang meliputi : tingkat kesukaran, daya beda dan efektifitas distraktor. Menurut statistik butir, kualitas butir soal secara keseluruhan dapat dikategorikan sebagai berikut :

Tabel 7. Klasifikasi Kualitas Butir Soal

Kategori	Kriteria Penilaian
Baik	Apabila (1) Tingkat kesukaran $0,25 \leq p \leq 0,75$, (2) Korelasi biserial butir soal $\geq 0,40$ dan (3) Korelasi biserial alternatif jawaban (distraktor) bernilai negatif.
Revisi	Apabila (1) Tingkat kesukaran $p < 0,25$ atau $p > 0,75$ tetapi korelasi biserial butir $\geq 0,40$ dan korelasi biserial distraktor bernilai negatif, (2) Tingkat kesukaran $0,25 \leq p \leq 0,75$ dan korelasi biserial butir soal $\geq 0,40$ tetapi ada korelasi biserial pada distraktor yang bernilai positif, (3) Tingkat kesukaran $0,25 \leq p \leq 0,75$ dan korelasi biserial butir soal antara 0,20 sampai 0,30 tetapi korelasi biserial distraktor bernilai negatif selain kunci atau tidak ada yang lebih besar nilainya dari kunci jawaban.
Tidak baik	Apabila (1) Tingkat kesukaran $p < 0,25$ atau $p > 0,75$ dan ada korelasi biserial pada distraktor bernilai positif, (2) Korelasi biserial butir soal $< 0,20$ dan (3) Korelasi biserial butir soal $< 0,30$ dan korelasi biserial distraktor bernilai positif.

3. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas

a. Uji Validitas

Dalam penelitian ini validitas yang digunakan adalah validitas isi dan validitas konstruk. Validitas isi dan validitas konstruk dilakukan dengan menanyakan pendapat ahli (*judgement expert*) tentang kisi-kisi dan instrumen penelitian. Instrumen dalam penelitian ini adalah soal tes pilihan ganda. Soal tes disusun berdasarkan komponen indikator pencapaian yang terdapat pada silabus kelas XI semester 2 mata pelajaran Tata Hidang mengenai menata meja (*table set up*). Selanjutnya instrumen tes divalidasi kepada ahlinya guna mengetahui butir-butir soal tes tersebut sudah layak untuk mengukur hasil belajar pengaruh media pembelajaran video *table set up* pada mata pelajaran Tata Hidang.

Validator tersebut yakni Marniah, S.Pd dan Dra. Suwantini, M.Par selaku guru mata pelajaran Tata Hidang SMK Negeri 1 Sewon yang ahli dalam bidang *table set-up* dengan format penilaian yang sudah disediakan. Pakar inilah yang akan menentukan layak atau tidaknya instrumen tes untuk disebarkan ke subjek survey. Instrumen tersebut dinyatakan valid setelah dianalisis oleh pakar tersebut dan dinyatakan untuk bisa dijadikan sebagai instrumen penelitian untuk diuji di lapangan sebelum disebarkan pada subjek penelitian.

Setelah divalidasi selanjutnya dilakukan perbaikan atau revisi untuk butir-butir soal yang belum layak. Para ahli akan memberikan keputusan : instrumen dapat digunakan tanpa perbaikan, ada perbaikan dan mungkin dirombak total. Jadi valid tidaknya instrumen ditentukan oleh pendapat ahli (*judgement expert*). Setelah instrumen dinyatakan valid oleh ahli kemudian diuji cobakan atau diaplikasikan dan hasilnya dianalisis (Sugiyono, 2012).

Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur (Sugiyono, 2012). Lembar validasi untuk para ahli yaitu lembar telaah yang dibuat berdasarkan teori pada materi Teknik Analisis Soal Tes Prestasi Belajar dalam buku Pengelolaan Pengujian Bagi Guru Mata Pelajaran yang diterbitkan oleh Depdikbud yang relevan dengan penelitian ini. Berikut ini adalah hasil validasi oleh para ahli :

Tabel 8. Hasil Validasi Instrumen oleh *Judgement Expert*

Validator	Bidang Kriteria Penelaahan	Ya (%)	Tidak (%)
Validator 1	Materi Konstruksi Bahasa	100 %	-
Validator 2	Materi Konstruksi Bahasa	100 %	-

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat dari pendapat kedua ahli (*judgement expert*) yang telah melakukan penelaahan terhadap materi, konstruksi dan bahasa menyatakan bahwa instrumen tes yang telah disusun layak digunakan dalam penelitian.

Selain instrumen berupa tes yang divalidasi, video yang merupakan media pembelajaran yang digunakan dalam penelitian ini juga divalidasi oleh ahlinya. Validasi dilakukan oleh Marniah, S.Pd selaku guru pengampu mata pelajaran Tata Hidang untuk kelas XI di SMK Negeri 1 Sewon. Kepada validator ditunjukkan 3 video *table set up* (A, B, C). Dipilih video *table set up* (A) yang memenuhi kriteria sesuai dengan materi yang diajarkan di SMK Negeri 1 Sewon. Adapun untuk hasil validasinya adalah sebagai berikut :

Tabel 9. Hasil Validasi Media Video

No	Variabel	Saran/ Tanggapan
1.	Kesesuaian isi video dengan materi pembelajaran	Sesuai, langkah-langkah <i>table set up</i> dalam video sesuai dengan yang dipelajari.
2.	Kualitas gambar dan suara	Bagus dan suara jernih.
3.	Keruntutan materi disajikan	Sudah runtut sesuai materi yang dipelajari.

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat disimpulkan bahwa video *table set up* (A) memenuhi kriteria sesuai dengan materi yang diajarkan di SMK Negeri 1 Sewon, kualitas gambar dan suara sudah bagus dan suara jernih, serta keruntutan materi yang disajikan dalam video sudah runtut sesuai materi yang dipelajari. Dibandingkan dengan video *table set up* (B) dan (C), video *table set up* (A) merupakan video yang paling memenuhi kriteria sesuai dengan materi yang diajarkan di SMK Negeri 1 Sewon.

Setelah pengujian validitas isi dan validitas konstruk dari para ahli selesai, maka dilanjutkan dengan uji coba instrumen. Instrumen yang telah disetujui para ahli tersebut diujicobakan pada sampel. Uji coba instrumen penelitian dilakukan di SMK Negeri 1 Sewon dengan mengambil satu kelas yaitu kelas XII Jasa Boga 2 dengan jumlah siswa 30 orang. Uji instrumen aspek kognitif yaitu pengetahuan menggunakan Program Iteman untuk melihat tingkat kesukaran butir soal, daya beda soal dan distribusi jawaban (*distractor*). Selain itu juga untuk mengetahui reliabilitas dari instrumen yang digunakan.

b. Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas dilakukan untuk memperoleh gambaran keajegan suatu instrumen penelitian yang akan digunakan sebagai alat pengumpul data. Reliabilitas berhubungan dengan masalah kepercayaan. Suatu tes dapat dikatakan mempunyai taraf kepercayaan yang tinggi jika tes tersebut dapat memberikan hasil yang tetap. Seandainya terjadi perubahan hasil, perubahan itu dapat dikatakan tidak berarti (Suharsimi Arikunto, 2010).

Reliabilitas adalah suatu hal yang sangat penting pada alat pengukuran. Reliabilitas dihubungkan dengan pengertian adanya ketepatan tes dalam pengukuran. Hasil pengukuran diharapkan akan sama apabila pengukuran itu diulangi. Dengan perangkat tes yang reliabel, apabila tes itu diberikan dua kali pada peserta yang sama tetapi dalam selang waktu yang berbeda sepanjang tidak ada perubahan dalam kemampuan maka skor yang diperoleh akan konstan.

Berdasarkan analisis data, diperoleh nilai koefisien reliabilitas alpha sebesar 0,755 yang merupakan indeks homogenitas tes. Hal ini menunjukkan bahwa reliabilitas soal tes *table set up* berada pada kategori tinggi dan merupakan perangkat tes yang berkualitas baik

Instrumen yang telah diujicobakan kepada siswa kemudian dianalisis dengan menggunakan Program Itean. Data hasil analisis dengan Program Itean dianalisis kembali menggunakan instrumen penilaian butir soal yang memenuhi syarat sebagai alat ukur yang baik. Berikut ini adalah hasil analisis karakteristik butir soal yang meliputi : tingkat kesukaran, daya beda butir soal dan distribusi jawaban (*distractor*).

1) Karakteristik Butir Soal

a) Tingkat kesukaran

Berdasarkan hasil analisis data sesuai dengan kriteria yang tercantum pada tabel 4, dapat diperoleh hasil secara rinci sebagai berikut :

Tabel 10. Hasil Analisis Tingkat Kesukaran Butir Soal

Kategori Soal	Nilai Indeks Kesukaran	Nomor Butir Soal	Jumlah	Prosentase (%)
Sukar	$0,00 \leq P \leq 0,25$	14, 24	2	6,7
Sedang	$0,36 \leq P \leq 0,75$	2, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 18, 22, 23, 25, 26, 27, 29, 30	17	56,6
Mudah	$0,76 \leq P \leq 1,00$	1, 3, 4, 5, 7, 13, 17, 19, 20, 21, 28	11	36,7
Jumlah			30	100

Berdasarkan tabel 9 tersebut, dapat dijelaskan bahwa butir soal dengan kategori sukar sebanyak 2 butir (6,7 %), butir soal dengan kategori sedang sebanyak 17 butir (56,6 %), dan butir soal dengan kategori mudah sebanyak 11 butir (36,7 %).

Ada yang berpendapat bahwa soal-soal yang dianggap baik adalah soal-soal yang sedang, yaitu soal-soal yang mempunyai indeks kesukaran berkisar antara 0,26 – 0,75. Untuk menyusun suatu soal tes sebaiknya digunakan butir soal yang mempunyai tingkat kesukaran berimbang, yaitu : soal berkategori sukar 25 %, kategori sedang 50 % dan kategori mudah 25 %.

b) Daya beda

Berdasarkan hasil analisis dengan Program Iteman, sesuai dengan kriteria yang tercantum pada tabel 5, maka diperoleh hasil analisis daya beda sebagai berikut :

Tabel 11. Hasil Analisis Daya Beda Butir Soal

Kategori Daya Beda	Koefisiensi Korelasi	Nomor Butir Soal	Jumlah	Prosentase (%)
Baik	0,40 – 1,00	2, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 15, 16, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 30	18	60
Sedang	0,30 – 0,39	-	-	-
Revisi	0,20 – 0,29	7, 9	2	6,7
Tidak baik	-1,00 – 0,19	1, 3, 5, 13, 14, 17, 19, 21, 25, 29	10	33,3
Jumlah			30	100

Dari tabel 11 di atas, dapat dijelaskan bahwa kategori soal yang mempunyai daya beda baik sebanyak 18 butir (60 %), kategori perlu direvisi 2 butir (6,7 %), kategori tidak baik 10 butir (33,3 %) dan tidak ada butir soal yang mempunyai daya beda pada kategori sedang. Butir soal yang mempunyai daya beda baik, pada umumnya memiliki tingkat kesukaran sedang. Namun, ada butir soal yang mempunyai tingkat kesukaran mudah dan sukar yaitu butir soal nomor 4, 20, 24 dan 28 mempunyai daya beda yang baik.

Berdasarkan hasil analisis di atas, diketahui bahwa instrumen penelitian yang digunakan jika ditinjau dari indeks daya beda menunjukkan perangkat yang baik. Hal tersebut dapat diketahui berdasarkan daya beda dari masing-masing butir soal yang lebih dari setengahnya (50 %) berada pada kategori baik, sedangkan butir soal yang mempunyai daya beda tidak baik kurang dari setengahnya (50 %).

c) Distraktor

Berdasarkan klasifikasi distraktor pada tabel 6, diperoleh hasil analisis yang menunjukkan berfungsi tidaknya distraktor jawaban, seperti dalam tabel berikut ini :

Tabel 12. Hasil Analisis Kategori Distraktor

Kategori Distraktor	Nilai Proportion Endorsing	Nomor Butir Soal	Jumlah	Prosentase (%)
Baik	$\geq 0,025$	2, 10, 11, 14, 15, 16, 23, 24, 27	9	30
Revisi	$< 0,025$	-	-	-
Tidak baik/ Tolak	0,000	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 28, 29, 30	21	70
Jumlah			30	100

Berdasarkan tabel 12, dapat dijelaskan bahwa butir soal yang mempunyai distraktor dalam kategori baik sebanyak 9 butir (30 %), kategori tidak baik/ tolak sebanyak 21 butir (70 %), dan tidak ada butir soal yang mempunyai distraktor pada kategori revisi.

2) Kriteria Kualitas Butir Soal

Setelah diketahui hasil analisis karakteristik butir soal yang meliputi : tingkat kesukaran, daya beda dan efektifitas distraktor, maka dapat diketahui mutu butir soal dengan melihat hasil analisis ketiga karakteristik butir soal tersebut. Kategori kualitas butir soal seperti yang telah tercantum dalam tabel 7. Untuk mengetahui kualitas butir soal secara keseluruhan, berikut adalah hasil analisis selengkapnya yang disajikan pada tabel di bawah ini :

Tabel 13. Hasil Analisis Kualitas Butir Soal

Kategori	Nomor Butir Soal	Jumlah	Prosentase (%)
Baik	2, 6, 8, 10, 11, 12, 15, 16, 18, 22, 23, 26, 27, 30	14	46,7
Revisi	4, 7, 9, 20, 24, 28	6	20
Tidak baik	1, 3, 5, 13, 14, 17, 19, 21, 25, 29	10	33,3
Jumlah		30	100

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa kualitas butir soal termasuk kategori baik 14 butir (46,7 %), kategori revisi 6 butir (20 %) dan kategori tidak baik sebanyak 10 butir (33,3 %). Butir soal yang diterima atau termasuk dalam kategori baik adalah butir soal yang mempunyai tingkat kesukaran sedang. Dari hasil di atas, maka 10 butir soal yang termasuk dalam kategori tidak baik dinyatakan gugur dan tidak digunakan dalam penelitian.

H. Teknik Analisis Data

Setelah seluruh data hasil penelitian terkumpul, selanjutnya dilakukan analisis data. Analisis data ini dimaksudkan untuk mencari jawaban atas pertanyaan penelitian atau tentang permasalahan yang telah dirumuskan sebelumnya. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik analisis data dengan pendekatan metode kuantitatif deskriptif. Dimana dalam pengolahan data secara kuantitatif ini mengolah data hasil *pretest* dan *posttest*.

Teknik analisis data yang dipilih adalah *independent sample t-test*, dikarenakan hipotesis yang diuji ada dua. *Independent sample t-test* adalah uji komparatif atau uji beda untuk mengetahui adakah perbedaan *mean* atau rerata yang bermakna antara 2 kelompok bebas yang berskala data interval/ rasio. Dua kelompok bebas yang dimaksud di sini adalah dua kelompok yang tidak berpasangan, artinya sumber data berasal dari subjek yang berbeda.

Independent sample t-test ini digunakan untuk menguji dua set data dari kelompok sampel yang berbeda, misalnya data kelompok perlakuan dan kelompok kontrol (Endang Mulyatiningsih, 2012 : 96).

Sebelum dilakukan uji *t* sebagai pengujian hipotesis, terlebih dahulu dilakukan pengolahan skor *pretest* dan *posttest*, serta uji persyaratan analisis data. Adapun langkah-langkah pengolahan datanya sebagai berikut :

1. Pemberian skor

Skor untuk soal pilihan ganda ditentukan berdasarkan metode *Right Only*, yaitu jawaban benar diberi skor satu dan jawaban salah atau butir soal yang tidak dijawab diberi skor nol. Skor setiap siswa ditentukan dengan menghitung jumlah jawaban yang benar. Dari skor tersebut kemudian dikelompokkan dalam kategori tinggi, sedang atau rendah. Pengkategorian dilakukan berdasarkan *mean* ideal (M_i) dan standar deviasi ideal (SD_i) yang diperoleh. Adapun rumus yang digunakan untuk menentukan *mean* ideal (M_i) dan standar deviasi ideal (SD_i) adalah sebagai berikut :

Mean ideal (M_i)	$= \frac{1}{2} (\text{skor max} + \text{skor min})$
Standar deviasi ideal (SD_i)	$= \frac{1}{6} (\text{skor max} - \text{skor min})$

Penentuan kategori skor siswa dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 14. Kategori Skor Siswa

Kriteria	Kategori
$x \geq (M_i + 1.0 * SD_i)$	Tinggi
$(M_i - 1.0 * SD_i) \leq x < (M_i + 1.0 * SD_i)$	Sedang
$x < (M_i - 1.0 * SD_i)$	Rendah

Sumber : Saiffudin Azwar (2012)

2. Pengolahan data skor *pretest* dan *posttest*

Pengolahan data skor hasil *pretest* dan *posttest* dianalisis dengan menghitung nilai rata-rata kelompok, minimum dan maksimum. Setelah diketahui rata-rata skor *pretest* dan *posttest* dari kelas eksperimen maupun kelas kontrol, selanjutnya dilakukan uji analisis deskriptif. Uji deskriptif digunakan untuk mengetahui nilai akhir dari perolehan hasil *pretest* dan *posttest* kelas eksperimen dan kelas kontrol. Nilai akhir kemudian dikonversikan dengan bobot nilai maksimal 4.0.

3. Pengujian Persyaratan Analisis (Uji Normalitas dan Uji Homogenitas)

Untuk melakukan pengujian *independent sample t-test* ada beberapa hal yang harus dipenuhi, antara lain :

- a. Skala data interval/ rasio
- b. Kelompok data saling bebas atau tidak berpasangan
- c. Data per kelompok berdistribusi normal
- d. Data per kelompok tidak *outlier*
- e. Varians antar kelompok sama atau homogen

Dari uraian di atas, maka diperlukan uji normalitas dan uji homogenitas. Uji normalitas dilakukan untuk mengetahui apakah data dari masing-masing kelompok sampel berdistribusi normal atau tidak. Pengujian normalitas sebaran data dilakukan dengan cara membandingkan nilai Kolmogorov-Smirnov dan Probabilitas dengan nilai signifikansinya adalah 0,05.

Dengan dasar pengambilan keputusan bahwa :

P dari koefisien K-S $> \alpha(0.05)$, maka data berdistribusi normal

P dari koefisien K-S $< \alpha(0.05)$, maka data tidak berdistribusi normal

Perhitungan dalam pengujian normalitas sebaran data ini menggunakan program SPSS 16.0 for Windows.

Selain uji normalitas, dilakukan juga uji homogenitas. Melakukan uji homogenitas untuk mengetahui apakah data dari masing-masing kelompok sampel mempunyai varians yang sama atau berbeda. Untuk menguji homogenitas digunakan uji *Levene* dengan taraf signifikansi 5% dengan menggunakan program SPSS 16.0.

Kriteria pengujian :

Jika nilai signifikansi $P > \alpha(0.05)$, maka homogen

Jika nilai signifikansi $P < \alpha(0.05)$, maka tidak homogen

Dari hasil uji normalitas dan uji homogenitas, selanjutnya dapat dilakukan uji kesamaan dua rata-rata. Uji kesamaan dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat kesamaan antara rata-rata nilai *pretest* perolehan dari kelas kontrol dan kelas eksperimen sebelum dilakukan pembelajaran. Uji ini dilakukan jika data berdistribusi normal dan homogen, maka dilakukan uji *t* dengan bantuan program SPSS 16.0, dengan taraf signifikansi 5%.

4. Pengujian Hipotesis

Untuk mendapatkan hasil yang akan digunakan sebagai acuan penarikan kesimpulan, maka dilakukan pengujian hipotesis. Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah : Ada perbedaan tingkat pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon.

Kriteria Uji :

Independent Sample T-Test :

Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka H_0 ditolak, H_a diterima

Jika $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka H_0 diterima, H_a ditolak

Berdasarkan signifikansi :

Jika signifikansi (P) $< \alpha$ 0.05, maka H_0 ditolak, H_a diterima

Jika signifikansi (P) $> \alpha$ 0.05, maka H_0 diterima, H_a ditolak

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada uraian bab ini akan dipaparkan tentang deskripsi data hasil penelitian, pengujian persyaratan analisis, pengujian hipotesis dan pembahasan. Data yang diolah adalah hasil dari tes kognitif (*pretest* dan *posttest*). Penelitian dilakukan terhadap dua kelas, yaitu kelompok eksperimen dengan jumlah siswa 30 orang diberikan perlakuan dengan media pembelajaran video *table set up*, sedangkan pada kelompok kontrol sebagai kelompok pembanding dengan jumlah siswa 31 orang diberikan perlakuan dengan media pembelajaran konvensional.

A. Deskripsi Data Hasil Penelitian

Data pokok yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data nilai hasil belajar siswa dalam mata pelajaran Tata Hidang pada kompetensi *table set up* dengan menggunakan instrumen penelitian yang telah divalidasi dan reliabel. Sebelum melakukan pengujian hipotesis penelitian, terlebih dahulu akan dianalisis mengenai nilai rata-rata siswa yang diperoleh baik pada kelas eksperimen maupun pada kelas kontrol.

1. Analisis Data Hasil Belajar Siswa

Untuk melihat hasil belajar siswa sebelum dan sesudah diberi perlakuan (*treatment*), maka perlu dilakukan pengolahan dan analisis data terhadap nilai *pretest* dan *posttest*. Rekapitulasi data ditunjukkan pada tabel berikut :

Tabel 15. Rata-rata Nilai Tes Hasil Belajar Siswa

Nilai	Kelas Eksperimen	Kelas Kontrol
Rata-rata <i>pretest</i>	1.9	2.0
Rata-rata <i>posttest</i>	3.5	3.2

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa rata-rata nilai *pretest* dan *posttest* pada kelas eksperimen adalah 1.9 dan 3.5. Sedangkan pada kelas kontrol diketahui rata-rata nilai *pretest* dan *posttest* adalah sebesar 2.0 dan 3.2. Dari data tersebut terlihat bahwa terdapat peningkatan hasil belajar siswa pada kelas eksperimen dan kontrol. Pada kelas eksperimen dilihat dari hasil nilai *pretest* dan *posttest* siswa mengalami peningkatan sebesar 1.6 yang lebih tinggi dibandingkan pada kelas kontrol dengan peningkatan sebesar 1.2.

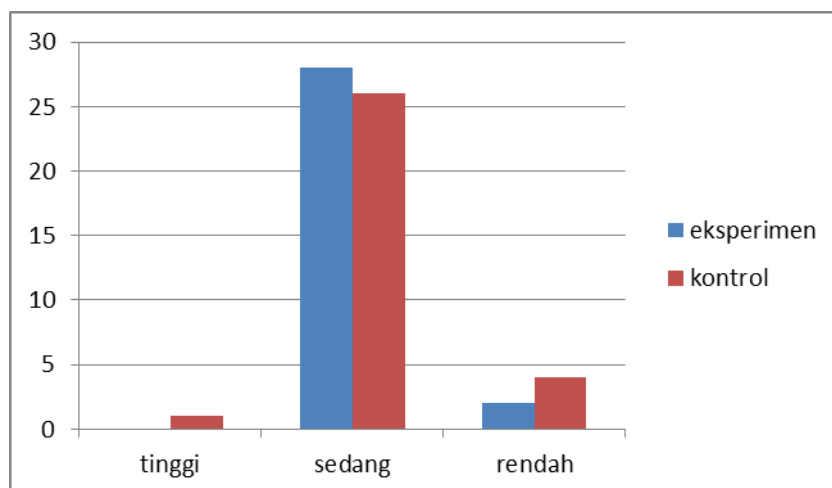
2. Data Hasil *Pretest*

Analisis terhadap hasil *pretest* dilakukan dengan tujuan untuk mengukur kemampuan siswa sebelum menerima proses pembelajaran, atau dengan kata lain mengukur kemampuan awal yang dimiliki siswa dalam materi yang akan diajarkan. Untuk mengetahui kategori skor *pretest* kelas eksperimen dan kelas kontrol dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 16. Deskripsi Kategori Skor *Pretest*

Kriteria	Kategori	<i>f</i>	
		Kelas eksperimen	Kelas kontrol
14 - 20	Tinggi	0	1
7 - 13	Sedang	28	26
0 - 6	Rendah	2	4
Jumlah		30	31

Dari tabel di atas, dapat dilihat perolehan skor siswa pada kelas eksperimen yang termasuk dalam kategori rendah sebanyak 2 siswa, sedang 28 siswa dan tidak ada yang tinggi. Sedangkan untuk kelas kontrol yang termasuk kategori rendah sebanyak 4 siswa, sedang 26 siswa dan tinggi 1 siswa. Maka dapat disimpulkan bahwa kemampuan awal sebelum perlakuan baik pada kelas eksperimen dan kelas kontrol rata-rata termasuk dalam kategori sedang. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada grafik berikut ini.



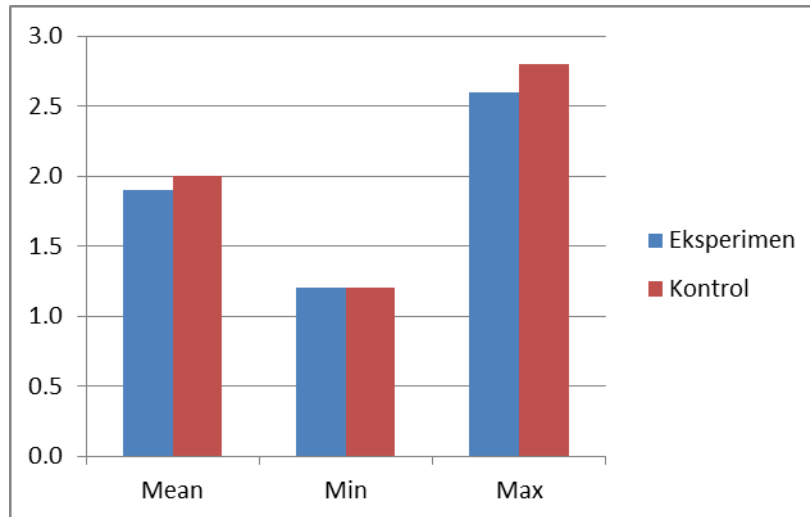
Gambar 16. Katergori Skor *Pretest*

Setelah diketahui skor *pretest* siswa kelas eksperimen dan kelas kontrol, selanjutnya dilakukan analisis untuk mengetahui nilai akhir dari masing-masing siswa. Berikut disajikan analisis statistik deskriptif nilai *pretest* kelas eksperimen dan kelas kontrol.

Tabel 17. Statistik Deskriptif Data *Pretest*

Kelas	N	Mean	Minimal	Maximal
Eksperimen	30	1.9	1.2	2.6
Kontrol	31	2.0	1.2	2.8

Berdasarkan data pada tabel di atas, dapat dilihat bahwa rata-rata nilai *pretest* kelas eksperimen adalah 1.9 dengan nilai maksimum 2.6 dan nilai minimum 1.2. Sedangkan rata-rata nilai *pretest* kelas kontrol adalah 2.0 dengan nilai maksimum 2.8 dan nilai minimum 1.2. Dilihat dari nilai rata-ratanya, kelas kontrol mendapatkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelas eksperimen.



Gambar 17. Rata-rata Nilai *Pretest* Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol

Dari deskripsi data pada tabel 16 serta memperhatikan grafik, dapat dilihat bahwa rata-rata nilai *pretest* kelas eksperimen dan kelas kontrol perbedaannya tidak terlalu jauh. Akan tetapi, untuk melihat apakah perbedaan tersebut cukup berarti atau tidak maka akan dilakukan uji statistik.

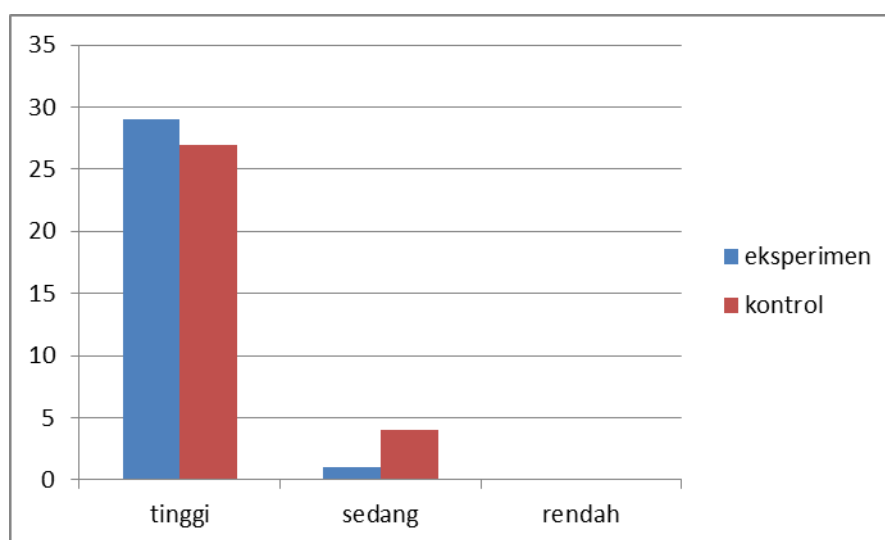
3. Data Hasil *Posttest*

Soal *posttest* diberikan di akhir kegiatan pembelajaran, untuk mengetahui pengetahuan siswa setelah mengikuti proses pembelajaran yang diberi perlakuan berupa penerapan media pembelajaran video *table set up* pada kelas eksperimen dan dengan penerapan pembelajaran konvensional pada kelas kontrol. Untuk mengetahui kategori skor *posttest* kelas eksperimen dan kelas kontrol dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 18. Deskripsi Kategori Skor *Posttest*

Kriteria	Kategori	<i>f</i>	
		Kelas eksperimen	Kelas kontrol
14 - 20	Tinggi	29	27
7 - 13	Sedang	1	4
0 - 6	Rendah	0	0
Jumlah		30	31

Berdasarkan data pada tabel 18, dapat dilihat perolehan skor siswa pada kelas eksperimen yang termasuk dalam kategori tinggi sebanyak 29 siswa, sedang 1 siswa dan tidak ada yang rendah. Sedangkan untuk kelas kontrol yang termasuk kategori tinggi sebanyak 27 siswa, sedang 4 siswa dan tidak ada yang rendah. Maka dapat disimpulkan bahwa kemampuan akhir setelah perlakuan baik pada kelas eksperimen dan kelas kontrol mengalami peningkatan yang ditunjukkan dengan perolehan skor siswa kedua kelas termasuk dalam kategori tinggi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada grafik berikut ini.



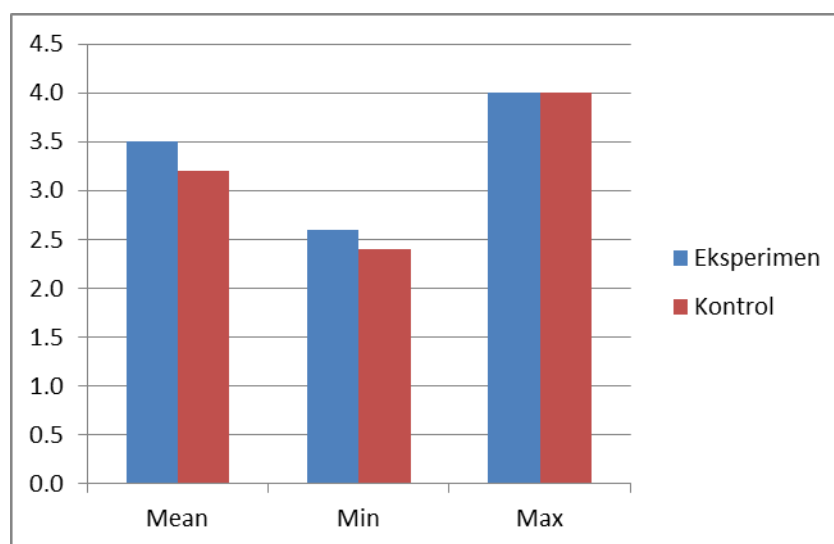
Gambar 18. Kategori Skor *Posttest*

Setelah diketahui skor *posttest* siswa kelas eksperimen dan kelas kontrol, selanjutnya dilakukan analisis untuk mengetahui nilai dari masing-masing siswa. Berikut ini adalah analisis statistik deskriptif nilai *posttest* kelas eksperimen dan kelas kontrol.

Tabel 19. Statistik Deskriptif Data *Posttest*

Kelas	N	Mean	Minimal	Maximal
Eksperimen	30	3.5	2.6	4.0
Kontrol	31	3.2	2.4	4.0

Berdasarkan data pada tabel 18, dapat dilihat bahwa nilai tertinggi *posttest* kelas eksperimen adalah 4.0, nilaiterendahnya adalah 2.6, dan nilai rata-rata kelas adalah 3.5. Sedangkan nilai tertinggi *posttest* kelas kontrol adalah 4.0, nilai terendahnya adalah 2.4 dan nilai rata-rata kelas adalah 3.2.



Gambar 19. Rata-rata Nilai *Posttest* Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol

Dari deskripsi data pada tabel 18 serta memperhatikan grafik, dapat dilihat perbedaan rata-rata nilai *posttest* kelas eksperimen dan kelas kontrol. Untuk melihat apakah ada perbedaan yang cukup berarti atau tidak maka akan dilakukan uji statistik.

B. Pengujian Persyaratan Analisis

1. Uji Normalitas Data *Pretest*

Setelah diketahui analisis statistik deskriptif nilai *pretest* dan *posttest* pada kelas eksperimen dan kelas kontrol, langkah selanjutnya adalah melakukan uji normalitas terhadap nilai *pretest* kedua kelas tersebut. Uji normalitas dilakukan untuk mengetahui apakah data berdistribusi normal atau tidak antara kelas eksperimen dan kelas kontrol. Pengujian normalitas dilakukan dengan statistik uji

Kolmogorov-Smirnov dengan bantuan program SPSS 16.0. Data yang diujikan adalah data *pretest* dan *posttest* pada kelas eksperimen dan kelas kontrol. Dalam perhitungan dengan rumus tersebut, apabila indeks yang dihasilkan (P) > 0,05 (α : 5%) maka data dalam penelitian ini berdistribusi normal (Nurgiyantoro, 2004 : 118). Hasil uji normalitas untuk data *pretest* dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 20. Hasil Uji Normalitas Data *Pretest*

Kelas	Z	Sig (P)	α	Kesimpulan
Eksperimen	0.145	0.108	0.05	Normal
Kontrol	0.133	0.172		Normal

Kriteria pengujian :

Jika $P > \alpha(0.05)$, maka berdistribusi normal

Jika $P < \alpha(0.05)$, maka tidak berdistribusi normal

Berdasarkan perhitungan uji normalitas maka pada kelas eksperimen diperoleh $P = 0.108$ dan pada kelas kontrol diperoleh $P = 0.172$. Dengan membandingkan nilai $\alpha = 0.05$, maka untuk kelas eksperimen $P = 0.108 > \alpha(0.05)$ dan kelas kontrol $P = 0.172 > \alpha(0.05)$. Sehingga dapat disimpulkan bahwa untuk kedua data tersebut berdistribusi normal.

2. Uji Normalitas Data *Posttest*

Uji normalitas dilakukan untuk mengetahui data berdistribusi normal atau tidak antara kelas eksperimen dan kelas kontrol. Pengujian normalitas menggunakan statistik uji *Kolmogorov Smirnov* dengan bantuan program SPSS 16.0. Hasil uji normalitas untuk data *posttest* dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 21. Hasil Uji Normalitas Data *Posttest*

Kelas	Z	Sig (P)	α	Kesimpulan
Eksperimen	0.149	0.088	0.05	Normal
Kontrol	0.148	0.082		Normal

Kriteria pengujian :

Jika $P > \alpha(0.05)$, maka berdistribusi normal

Jika $P < \alpha(0.05)$, maka tidak berdistribusi normal

Berdasarkan perhitungan uji normalitas maka pada kelas eksperimen diperoleh $P = 0.088$ dan pada kelas kontrol diperoleh $P = 0.082$. Dengan membandingkan nilai $\alpha = 0.05$, maka untuk kelas eksperimen $P = 0.088 > \alpha(0.05)$ dan kelas kontrol $P = 0.082 > \alpha(0.05)$. Sehingga dapat disimpulkan bahwa untuk kedua data tersebut berdistribusi normal.

3. Uji Homogenitas Data *Pretest*

Setelah diketahui bahwa data *pretest* berdistribusi normal, maka langkah selanjutnya adalah melakukan uji homogenitas untuk mengetahui kesamaan varians antara skor *pretest*. Uji homogenitas varians dilakukan dengan menggunakan SPSS 16.0. Hasil uji homogenitas untuk data *pretest* diberikan pada tabel di bawah ini.

Tabel 22. Hasil Uji Homogenitas Data *Pretest*

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Pretest	Based on Mean	1.489	1	59	.227
	Based on Median	1.416	1	59	.239
	Based on Median and with adjusted df	1.416	1	56.419	.239
	Based on trimmed mean	1.521	1	59	.222

Kriteria pengujian :

Jika nilai signifikansi (P) $> \alpha(0.05)$, maka homogen

Jika nilai signifikansi (P) $< \alpha(0.05)$, maka tidak homogen

Berdasarkan tabel di atas, pada *pretest* antara kelas eksperimen dan kelas kontrol diperoleh $P = 0.227$. Dengan membandingkan nilai $\alpha = 0.05$, karena nilai untuk $P (0.227) > \alpha(0.05)$, maka dapat disimpulkan bahwa data tersebut berasal dari populasi dengan varians yang sama (homogen).

4. Uji Homogenitas Data *Posttest*

Uji homogenitas dilakukan untuk mengetahui data mempunyai varians homogen atau tidak. Uji homogenitas varians menggunakan program SPSS 16.0. Hasil uji homogenitas untuk data *posttest* dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 23. Hasil Uji Homogenitas Data *Posttest*

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Posttest	Based on Mean	.747	1	59	.391
	Based on Median	.562	1	59	.456
	Based on Median and with adjusted df	.562	1	58.729	.456
	Based on trimmed mean	.821	1	59	.369

Kriteria pengujian :

Jika nilai signifikansi (P) $> \alpha(0.05)$, maka homogen

Jika nilai signifikansi (P) $< \alpha(0.05)$, maka tidak homogen

Berdasarkan tabel di atas, nilai P *posttest* antara kelas eksperimen dan kelas kontrol diperoleh $P = 0.391$. Dengan membandingkan nilai $\alpha = 0.05$, maka untuk $P = 0.391 > \alpha(0.05)$, sehingga dapat disimpulkan bahwa data tersebut berasal dari populasi dengan varians yang sama (homogen).

5. Uji Kesamaan *Pretest* Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol

Persamaan kemampuan awal siswa antara yang mendapat perlakuan media pembelajaran video dan media konvensional dapat diketahui melalui pengujian terhadap rata-rata nilai *pretest* pada masing-masing kelas. Setelah dilakukan uji normalitas dan uji homogenitas data hasil *pretest* diketahui bahwa penyebaran nilai *pretest* berdistribusi normal dan homogen, sehingga untuk pengujian digunakan statistik uji parametrik, yaitu uji *t*. Uji *t* (*Independent Samples T Test*) dilakukan dengan bantuan program SPSS 16.0, dengan taraf signifikansi 5%.

Tabel 24. Hasil Perhitungan Uji *t Pretest*

Kelas	Mean	df	Sig (P)	α	t_{hitung}	t_{tabel}
Eksperimen	1.9	59	0.365	0.05	-0.913	1.671093
Kontrol	2.0					

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh $P = 0.365$ dan $t_{hitung} = -0.913$. Dengan membandingkan nilai $P (0.365) > \alpha(0.05)$ dan $t_{hitung} < t_{tabel}$, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara nilai *pretest* kelas eksperimen dan kelas kontrol. Hal itu berarti keadaan awal siswa kelas eksperimen dan kelas kontrol sebelum pembelajaran mempunyai kemampuan yang sama.

6. Uji Perbedaan *Posttest* 2 Kelas Sampel

Setelah dilakukan uji normalitas dan uji homogenitas data dari hasil *posttest* diketahui bahwa penyebaran nilai *posttest* kelas eksperimen dan kontrol berdistribusi normal sehingga untuk menguji perbedaan dua rerata *posttest* digunakan uji statistik parametrik uji *t*. Uji *t* (*Independent Samples T Test*) dengan bantuan program SPSS 16.0, dengan taraf signifikansi 5%.

Tabel 25. Hasil Perhitungan Uji t *Posttest*

Kelas	Mean	df	Sig (P)	α	t_{hitung}	t_{tabel}
Eksperimen	3.5	59	0.006	0.05	2.845	1.671093
Kontrol	3.2					

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa signifikansi (P) adalah 0.006 dan $t_{hitung} = 2.845$. Dengan membandingkan nilai $P (0.006) < \alpha (0.05)$ dan $t_{hitung} > t_{tabel}$ artinya terdapat perbedaan yang signifikan hasil *posttest* pada kelas eksperimen dan kelas kontrol. Hal tersebut dikarenakan perlakuan pembelajaran yang berbeda yaitu kelas eksperimen menggunakan media pembelajaran video *table set up* mendapatkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan kelas kontrol yang menerapkan pembelajaran konvensional.

C. Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis pada penelitian ini dapat dilihat dari hasil uji *t* data *posttest*. Adapun rumusan hipotesis yang akan diuji adalah sebagai berikut :

H_a : Ada perbedaan pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon.

H_o : Tidak ada perbedaan pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon.

Hipotesis Statistiknya :

$$H_o : \mu_1 = \mu_2$$

$$H_a : \mu_1 > \mu_2$$

Kriteria Uji Hipotesis Satu Pihak :

Independent Sample T Test

1. Jika $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka H_o ditolak, H_a diterima.
2. Jika $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka H_o diterima, H_a ditolak.

Berdasarkan Signifikansi

3. Jika $P < \alpha(0.05)$, maka H_o ditolak, H_a diterima.
4. Jika $P > \alpha(0.05)$, maka H_o diterima, H_a ditolak.

Tabel 26. Hasil Uji t *Posttest* Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol

Kelas	df	Sig (P)	α	t_{hitung}	t_{tabel}
Eksperimen	59	0.006	0.05	2.845	1.671093
Kontrol					

Dari hasil penghitungan diperoleh t_{hitung} sebesar 2,845. Setelah dikonsultasikan dengan t_{tabel} pada taraf signifikansi 5% dan df 59 diperoleh nilai t_{tabel} sebesar 1.671 ternyata t_{hitung} lebih besar dari t_{tabel} ($2.845 > 1.671$) sehingga H_o ditolak yang berbunyi “Tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon”. Dengan demikian, H_a diterima yang berbunyi “Ada perbedaan tingkat pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon”. Dilihat dari signifikansi (P) diperoleh $P 0.006 < \alpha(0.05)$ juga menunjukkan bahwa H_o ditolak, dan H_a diterima.

D. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Pengetahuan Siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga pada Mata Pelajaran Tata Hidang sebelum Penggunaan Media Pembelajaran Video Menata Meja (*Table Set Up*).

Hasil analisis data penelitian yang dibuktikan melalui analisis uji statistik dengan bantuan *software* SPSS 16.0 menunjukkan bahwa kemampuan awal siswa kelas eksperimen dan kelas kontrol adalah sama (homogen). Hal ini dapat dilihat dari skor yang diperoleh siswa baik di kelas kontrol maupun eksperimen berada pada kategori sedang, nilai rata-rata hasil *pretest* kedua kelas yang tidak jauh berbeda. Kelas eksperimen memperoleh nilai rata-rata 1.9 dan kelas kontrol memperoleh skor rata-rata sebesar 2.0. Sehingga kemampuan siswa terhadap pengetahuan materi menata meja (*table set up*) pada kelas eksperimen maupun kelas kontrol sebelum dilakukan perlakuan penggunaan media pembelajaran video adalah sama.

Hal tersebut dibuktikan pula dengan uji *t* untuk melihat persamaan dua rata-rata skor siswa. Uji *t* yang digunakan adalah *independent t-test*, hasilnya diperoleh $P = 0.365$ dan $t_{hitung} = -0.913$. Dengan membandingkan nilai P ($0.365 > \alpha(0.05)$) dan $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($-0.913 < 1.671$), maka H_a ditolak sehingga menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan kemampuan awal antara kelas eksperimen dan kelas kontrol, dikarenakan kedua kelas tersebut belum mendapatkan perlakuan penggunaan media pembelajaran video dan belum mendapatkan materi menata meja (*table set up*).

2. Pengetahuan Siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga pada Mata Pelajaran Tata Hidang setelah Penggunaan Media Pembelajaran Video Menata Meja (*Table Set Up*).

Setelah dilakukan tes terhadap kemampuan awal siswa kelas kontrol dan kelas eksperimen, selanjutnya adalah perlakuan. Kelas kontrol diterapkan pembelajaran secara konvensional. Pembelajaran konvensional yang dimaksud di sini adalah pembelajaran yang selama ini telah diterapkan oleh sekolah dalam menyampaikan materi pada mata pelajaran Tata Hidang. Kegiatan pembelajaran ini menggunakan media guru yang menyampaikan materi dengan ceramah dimana sesekali diselingi dengan presentasi *powerpoint*, tanpa terlalu melibatkan keaktifan siswa. Siswa hanya mengikuti apa yang guru contohkan kemudian mengerjakan tugas dan guru memberikan penilaian.

Untuk kelas eksperimen diterapkan pembelajaran menggunakan media video. Pembelajaran dengan media video adalah sistem pembelajaran di mana siswa diikutsertakan aktif dalam pembelajaran. Siswa memanfaatkan sumber belajar yang ada yaitu video yang di dalamnya mencakup materi pelajaran untuk di-*explore* sendiri oleh siswa, sedangkan guru berperan sebagai fasilitator dalam kegiatan pembelajaran tersebut. Siswa dapat melihat, menggali lebih dalam dan mengamati isi video yang merupakan materi yang mendukung pembelajaran. Siswa mendapatkan tambahan pengetahuan dari video tersebut selain yang didapatkan secara langsung di sekolah.

Setelah proses pembelajaran dilaksanakan dengan memberi perlakuan media pembelajaran video *table set up* pada kelas eksperimen dan perlakuan dengan media pembelajaran konvensional pada kelas kontrol, menunjukkan bahwa hasil belajar akhir kedua kelompok mengalami perbedaan. Perbedaan

hasil belajar ditunjukkan oleh nilai rata-rata kelas eksperimen 3.5 yang termasuk dalam kategori tinggi sedangkan pada kelas kontrol 3.2 dan termasuk dalam kategori sedang. Dari nilai rata-rata *posttest* terlihat bahwa hasil belajar kelas eksperimen lebih tinggi dibandingkan kelas kontrol.

Dari hasil uji *t* dengan *independent t test* menunjukkan bahwa signifikansi (P) adalah 0.006 dan $t_{hitung} = 2.845$. Dengan membandingkan nilai $P (0.006) < \alpha(0.05)$ dan $t_{hitung} > t_{tabel} (2.845 > 1.671)$ maka H_a diterima, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan peningkatan pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon.

3. Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video Menata Meja (*Table Set Up*) dalam Meningkatkan Pengetahuan Siswa Kelas XI Program Keahlian Tata Boga pada Mata Pelajaran Tata Hidang.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada kelas kontrol (setelah perlakuan), nilai yang diperoleh siswa mencapai nilai minimal KKM. Sedangkan pada kelas eksperimen (setelah perlakuan) siswa-siswi tersebut menunjukkan peningkatan belajar dengan meningkatnya pemahaman siswa yang diketahui dari nilai *posttest*. Siswa lebih aktif dalam memperoleh kesempatan membangun sendiri pengetahuannya sehingga memperoleh pemahaman yang mendalam serta dalam proses pembelajarannya lebih bervariasi seperti mendapatkan materi dengan melihat tayangan video maupun mendemonstrasikan hasil belajarnya saat praktik.

Dari hasil belajar siswa yang diketahui dengan melihat nilai *posttest*, kelas kontrol yang menerapkan pembelajaran konvensional memperoleh skor rata-rata sebesar 3.2. Jika dibandingkan dengan nilai *pretest*, kelas kontrol mengalami peningkatan sebesar 1.2. Akan tetapi, peningkatan nilai tersebut masih lebih rendah apabila dibandingkan dengan kelas eksperimen. Kelas eksperimen yang menerapkan pembelajaran dengan media pembelajaran video *table set up* memperoleh skor rata-rata sebesar 3.5, dan dibandingkan dengan nilai *pretest*, kelas eksperimen mengalami peningkatan sebesar 1.6. Dengan menerapkan media pembelajaran video *table set up* pada kelas eksperimen diperoleh nilai tuntas siswa sebesar 80 % dan tidak tuntas 20 %, dari yang sebelumnya hanya mencapai ketuntasan sebesar 73,3 %. Sehingga dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran video dapat dikatakan berhasil dalam membantu siswa mencapai nilai KKM yang telah ditentukan sekolah.

Pada awalnya, diketahui bahwa rerata nilai kelas eksperimen pada tahap *pretest* lebih kecil daripada rerata nilai kelas kontrol. Namun dalam perhitungan setelah diterapkan perlakuan di kelas eksperimen, dalam hal ini penggunaan media pembelajaran video *table set up* pada mata pelajaran Tata Hidang, ternyata rerata nilai kelas eksperimen meningkat lebih besar daripada rerata nilai kelas kontrol. Meskipun kedua kelompok mengalami peningkatan rerata nilai, tetapi rerata nilai kelas eksperimen lebih tinggi dibandingkan rerata nilai kelas kontrol. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pemberian perlakuan penggunaan media pembelajaran video pada mata pelajaran Tata Hidang lebih efektif daripada tanpa menggunakan media pembelajaran video.

Media pembelajaran adalah salah satu faktor yang mempengaruhi proses dan hasil belajar. Media pembelajaran disini termasuk dalam faktor instrumental

yaitu sarana dan fasilitas. Selain media pembelajaran, faktor lain yang berpengaruh adalah minat dan motivasi siswa (faktor psikologis), guru (faktor instrumental), alam dan sosial (faktor lingkungan) serta kondisi fisiologis (faktor fisiologis). Hal tersebut dibenarkan oleh siswa pada kelas eksperimen yang mengatakan bahwa dengan adanya media pembelajaran video dapat membantu siswa dalam mendapatkan pengetahuan yang lebih selain yang mereka dapatkan secara langsung dari guru. Namun, guru juga memiliki peran yang penting sebagai fasilitator dikarenakan tanpa adanya guru, siswa yang diberikan media sebagus apapun tidak dapat mencerna dengan baik materi apa yang ada dalam media tersebut.

Pemilihan media untuk pembelajaran juga tidak boleh asal-asalan. Keberadaan media tidak terlepas dari konteksnya sebagai komponen dari sistem instruksional. Kriteria-kriteria dalam pemilihan media pembelajaran seperti karakteristik siswa, tujuan pembelajaran, bahan ajar, karakteristik medianya itu sendiri dan sifat pemanfaatan media harus benar-benar diperhatikan. Hal-hal tersebut mendukung keberhasilan penggunaan media pembelajaran dalam keberlangsungan suatu proses pembelajaran.

Seluruh uraian di atas menunjukkan bahwa secara umum pembelajaran Tata Hidang dengan menggunakan media pembelajaran video *menata meja (table set up)* memberikan pengaruh yang berarti dalam meningkatkan pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga di SMK Negeri 1 Sewon.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan permasalahan, tujuan penelitian, hasil analisis dan pembahasan yang telah dipaparkan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pengetahuan siswa sebelum perlakuan menggunakan media pembelajaran video menata meja (*table set up*) dilihat dari hasil nilai rata-rata *pretest* kelas kontrol dan kelas eksperimen menunjukkan bahwa kemampuan awal yang dimiliki kedua kelas tersebut sama (homogen). Nilai rata-rata yang didapatkan kelas kontrol adalah 2.0 dan kelas eksperimen dengan skor rata-rata 1.9. Dari hasil uji *t*, hasil yang diperoleh $P = 0.365$ dan $t_{hitung} = -0.913$. Dengan membandingkan nilai $P (0.365) > \alpha(0.05)$ dan $t_{hitung} < t_{tabel} (-0.913 < 1.671)$, maka H_a ditolak sehingga menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan kemampuan awal antara kelas eksperimen dan kontrol.
2. Pengetahuan siswa setelah proses pembelajaran dilaksanakan dengan memberi perlakuan media pembelajaran video menata meja (*table set up*) pada kelas eksperimen dan perlakuan dengan media pembelajaran konvensional pada kelas kontrol, menunjukkan bahwa hasil belajar akhir kedua kelompok mengalami perbedaan. Perbedaan hasil belajar ditunjukkan oleh nilai rata-rata kelas eksperimen 3.5 sedangkan pada kelas kontrol 3.2. Dari nilai rata-rata *posttest* terlihat bahwa hasil belajar kelas eksperimen lebih tinggi dibandingkan kelas kontrol. Dari hasil uji *t* dengan *independent t test* menunjukkan bahwa signifikansi (P) adalah 0.006 dan $t_{hitung} = 2.845$. Dengan membandingkan nilai $P (0.006) < \alpha(0.05)$ dan $t_{hitung} > t_{tabel} (2.845 > 1.671)$ maka H_a diterima,

sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan tingkat pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon

3. Pengaruh penggunaan media pembelajaran video menata meja (*table set up*) dalam meningkatkan pengetahuan siswa kelas XI program keahlian Tata Boga pada mata pelajaran Tata Hidang ditunjukkan oleh uji hipotesis dengan uji *t* data *posttset* yang memperoleh hasil $P (0.006) < \alpha (0.05)$, dan $t_{hitung} > t_{tabel} (2.845 > 1.671)$ sehingga H_0 ditolak yang berbunyi “Tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon” dan H_a diterima yang berbunyi “Ada perbedaan tingkat pengetahuan siswa menggunakan media pembelajaran video *table set up* dibandingkan dengan siswa yang belajar menggunakan media pembelajaran konvensional pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon”.

B. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini masih terdapat banyak kekurangan dari segi pelaksanaan teknis maupun dalam pengontrolan variabel, maka untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengatasi keterbatasan tersebut. Persiapan sebelum melakukan penelitian harus diperhatikan untuk menghasilkan *output* yang baik. Baik dari persiapan perangkat pembelajaran, instrumen, kondisi sampel serta

kontrol variabel yang digunakan. Penilaian hasil belajar pada penelitian ini masih sebatas penilaian kognitif, belum mencakup penilaian secara keseluruhan meliputi penilaian kognitif, afektif dan psikomotor. Hal ini dikarenakan fokus pada penelitian ini adalah penilaian kognitif yaitu menilai tingkat pengetahuan siswa dengan pengaruh penggunaan media pembelajaran video *table set up*.

C. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, peneliti merekomendasikan beberapa hal untuk dijadikan bahan pertimbangan dan pemikiran antara lain :

1. Video merupakan salah satu alternatif media pembelajaran interaktif yang mengembangkan sikap aktif, mandiri dan kreatif, maka sebaiknya media pembelajaran ini dapat digunakan untuk setiap materi Tata Hidang maupun mata pelajaran yang lain.
2. Pengkondisian belajar siswa ketika pembelajaran menggunakan video harus lebih diperhatikan karena siswa akan dituntut secara mandiri menggali materi yang diajarkan secara lebih mendalam, sekaligus mengembangkan pengetahuan seluas mungkin.
3. Pembelajaran dengan menggunakan media video membutuhkan tempat yang kondusif, sehingga siswa harus dikondisikan sebaik mungkin agar pembelajaran dapat berjalan dengan lancar. Penataan ruang juga mempengaruhi pembelajaran dengan menggunakan media video ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas Sudijono. (2009). *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Anis Prastowo. (2011). *Memahami Metode-Metode Penelitian Suatu Tinjauan Teoretis & Praktis*. Yogyakarta : Ar-Ruzz Media
- Anis Wahyuningtyas (2011). *Efektifitas Penggunaan Chart Untuk Meningkatkan Kompetensi Kognitif Siswa Pada Unit Kompetensi dan Klasifikasi Restoran di SMKN 2 Godean* Skripsi : Fakultas Teknik UNY
- Arjuno Wiwoho (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : Penerbit Erlangga
- Ari Prabawati (2010). *Mengolah Data Statistik Hasil Penelitian Dengan SPSS 17*. Semarang : Wahana Komputer
- Arief S.Sadiman, dkk (1990). *Media Pendidikan*. Jakarta : CV. Rajawali
- Azhar Arsyad (2006). *Media Pembelajaran*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Budiharti Sudjaja & Masye Manaffe Sondakh (1999). *Tata Hidangan 1 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Bidang Keahlian Kepariwisata Keahlian Tata Boga*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1999). *Pengelolaan Pengujian Bagi Guru Mata Pelajaran*. Jakarta : Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Umum
- Djemari Mardapi (2012). *Pengukuran Penilaian & Evaluasi Pendidikan*. Yogyakarta : Nuha Litera
- Eko Putro Widoyoko. (2014). *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset dan Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*. Yogyakarta : UNY Press
- Eva Rielina (2013). *Efektifitas Penggunaan Buku Saku Bumbu Indonesia Untuk Meningkatkan Pengetahuan Tentang Klasifikasi Bumbu dan Rempah Pada Siswa Kelas X Tata Boga Di SMKN 3 Wonosari* Skripsi : Fakultas Teknik UNY
- Fiskha Ayuningrum (2012). *Pengembangan Media Video Pembelajaran Untuk Siswa Kelas X Pada Kompetensi Mengolah Soup Kontinental Di SMKN 2 Godean* Skripsi : Fakultas Teknik UNY
- Heni Suswati (2011). *Modul Tata Boga (Level 1)*. Yogyakarta : Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
- Marsum WA. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Penerbit ANDI

- Mawar Ramadhani (2012). *Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran E-Learning Berbasis Web Pada Pelajaran Teknologi Informasi dan Komunikasi Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas X SMA Negeri 1 Kalasan*. Skripsi : Fakultas Teknik UNY
- Nana Syaodih (2009). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Prihastuti Ekawatiningsih (2008). *Restoran untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional
- Prihastuti Ekawatiningsih (2003). *Analisis Butir Soal Dengan Program Iteman*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta : tidak dipublikasikan
- Sugiyono (2008). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandng : Alfabeta
- Suharsimi Arikunto (2012). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Sukiman (2012). *Pengembangan Sistem Evaluasi*. Yogyakarta : Insan Madani
- Sumadi Suryabrata. (2013). *Metodologi Penelitian*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada
- S. Nasution (2012). *Metode Research (Penelitian Ilmiah*. Yogyakarta : Bumi Aksara
- Victorinus Aries Siswanto. (2012). *Strategi dan Langkah-Langkah Penelitian*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- _____. (2014). Video Sebagai Media Pembelajaran. diakses pada 27 juni 2014, dari <http://tmp.ittelkom.ac.id/video-sebagai-media-pembelajaran/>
- _____. (2014). Pengetahuan. diakses pada 27 juni 2014, dari <http://pengertian-definisi-adalah.blogspot.com/2013/08/pengertian-pengetahuan-menurut-para-ahli.html>

LAMPIRAN

**KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Nomor : 122/PMB/PTBG TAHUN 2014

**TENTANG
PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI BAGI MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk penulisan SKRIPSI bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA, dipandang perlu diangkat pembimbing
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor: 1160/UN34/KP/2011

Mengingat
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

MEMUTUSKAN

Menetapkan
Pertama : Mengangkat Pembimbing SKRIPSI bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA sebagai berikut
Nama Pembimbing : **Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd..**
Bagi Mahasiswa
Nama : **FITRI ROYANI**
NIM : **13511247018**
Jurusan / Prodi : **PTBB/PT. Boga**
Kedua : Dosen pembimbing disertai tugas membimbing penulisan SKRIPSI sesuai dengan Pedoman Tugas Akhir
Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan
Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.



Ditetapkan : di Yogyakarta
Pada tanggal : 20 Mei 2014
Dekan.

Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

Tembusan Yth.:
1. Pembantu Dekan I, II, III FT UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FT UNY
4. Yang bersangkutan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK



Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

Certificate No. QSC 00592

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

Nomor : 3438/H34/PL/2014

24 Desember 2014

Lamp. : -

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Bupati Kabupaten Bantul c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kabupaten Bantul
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kabupaten Bantul
- 6 . Kepala SMK Negeri 1 Sewon

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Video untuk Siswa Kelas XI pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 1 Sewon, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Fitri Royani	13511247018	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Negeri 1 Sewon

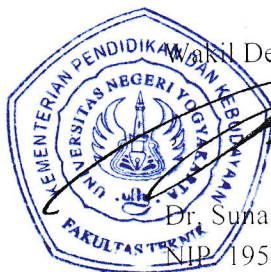
Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP : 19750428 199903 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan Januari 2015 s/d Selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Wakil Dekan I

Dr. Sunaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :

Ketua Jurusan



**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH**

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/REG/N/378/12/2014

Membaca Surat : **WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA** Nomor : **3438/H34/PL/2014**
Tanggal : **24 DESEMBER 2014** Perihal : **IJIN PENELITIAN/RISET**

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
 3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
 4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : **FITRI ROYANI** NIP/NIM : **13511247018**
Alamat : **FAKULTAS TEKNIK, PENDIDIKAN TEKNIK BOGA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Judul : **EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO UNTUK SISWA KELAS XI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DI SMK NEGERI 1 SEWON**
Lokasi : **DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY**
Waktu : **24 DESEMBER 2014 s/d 24 MARET 2015**

Dengan Ketentuan

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website adbang.jogjaprovo.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjaprovo.go.id;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal **24 DESEMBER 2014**
A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Dra. Puji Astuti, M.Si
NIP. 19590625 198503 2 006

Tembusan :

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. BUPATI BANTUL C.Q BAPPEDA BANTUL
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN I FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA, UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



**.PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
(B A P P E D A)**

Jln.Robert Wolter Monginsidi No. 1 Bantul 55711, Telp. 367533, Fax. (0274) 367796
Website: bappeda.bantulkab.go.id Webmail: bappeda@bantulkab.go.id

SURAT KETERANGAN/IZIN

Nomor : 070 / Reg / 3813 / S1 / 2014

Menunjuk Surat : Dari : Sekretariat Daerah DIY Nomor : 070/Reg/V/378/12/2014
Tanggal : 24 Desember 2014 Perihal : **Ijin Studi Pendahuluan**

Mengingat : a. Peraturan Daerah Nomor 17 Tahun 2007 tentang Pembentukan Organisasi Lembaga Teknis Daerah Di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Bantul sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Daerah Kabupaten Bantul Nomor 16 Tahun 2009 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Nomor 17 Tahun 2007 tentang Pembentukan Organisasi Lembaga Teknis Daerah Di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Bantul;
b. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perijinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta;
c. Peraturan Bupati Bantul Nomor 17 Tahun 2011 tentang Ijin Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktek Lapangan (PL) Perguruan Tinggi di Kabupaten Bantul.

Diizinkan kepada

Nama : **FITRI ROYANI**
P. T / Alamat : **Fak. Teknik, Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta**
NIP/NIM/No. KTP : **13511247018**
Tema/Judul : **EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO UNTUK SISWA KELAS XI PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DI SMK NEGERI 1 SEWON**
Lokasi : **SMK Negeri 1 Sewon**
Waktu : **24 Desember 2014 s/d 24 Januari 2015**
No. Telp./HP : **085743020415**

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Dalam melaksanakan kegiatan tersebut harus selalu berkoordinasi (menyampaikan maksud dan tujuan) dengan institusi Pemerintah Desa setempat serta dinas atau instansi terkait untuk mendapatkan petunjuk seperlunya;
2. Wajib menjaga ketertiban dan mematuhi peraturan perundangan yang berlaku;
3. Izin hanya digunakan untuk kegiatan sesuai izin yang diberikan;
4. Pemegang izin wajib melaporkan pelaksanaan kegiatan bentuk *softcopy* (CD) dan *hardcopy* kepada Pemerintah Kabupaten Bantul c.q Bappeda Kabupaten Bantul setelah selesai melaksanakan kegiatan;
5. Izin dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut di atas;
6. Memenuhi ketentuan, etika dan norma yang berlaku di lokasi kegiatan; dan
7. Izin ini tidak boleh disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu ketertiban umum dan kestabilan pemerintah.

Dikeluarkan di : **B a n t u l**
Pada tanggal : **24 Desember 2014**

A.n. Kepala,
Kepala Bidang Data
Penelitian dan Pengembangan,
u.b. Kesubbid. Litbang
Heny Endrawati, S.P., M.P.
NIP: 197106081998032004

Tembusan disampaikan kepada Yth.

- 1 Bupati Bantul (sebagai laporan)
- 2 Ka. Kantor Kesatuan Bangsa dan Politik Kab. Bantul
- 3 Ka. Dinas Pendidikan Menengah dan Non Formal Kab. Bantul
- 4 Ka.SMK Negeri 1 Sewon
- 5 Dekan Fak. Teknik, Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta
- 6 Yang Bersangkutan (Mahasiswa)



PEMERINTAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Alamat : Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Telp/Fax. (0274) 6466054
Website : smkn1sewon.sch.id Email : smkn1sewon@gmail.com



SURAT KETERANGAN

NOMOR : 074 /113.2/SMK.01/LL/2014

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dra. SUDARYATI
NIP : 196008061990032001
Jabatan : Pembina/IV.a

Menerangkan bahwa :

Nama : FITRI ROYANI
Perguruan Tinggi Asal : Fak Teknik Pendidikan Tata Boga dan Tata Busana UNY
NIM : 13511247018

Telah selesai melaksanakan penelitian di SMKN 1 Sewon dengan judul penelitian:
**EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO UNTUK SISWA KELAS XI
PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DI SMK NEGERI 1 SEWON**, pada tanggal 20
Januari 2015.

Demikian, keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Bantul, 10 Pebruari 2015

Kepala,



Dra. SUDARYATI
NIP. 196008061990032001

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Marniah, S.Pd

Guru Mata Pelajaran Tata Hidang

di SMK Negeri 1 Sewon

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya :

Nama : Fitri Royani

NIM : 13511247018

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Video Untuk Siswa Kelas XI Pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 1 Sewon

dengan hormat saya mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatiannya diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 22 Desember 2014

Pemohon,



Fitri Royani

NIM. 13511247018

Mengetahui,

Kaprodi
Pendidikan Teknik Boga



Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Pembimbing TAS



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Dra. Suwantini, M.Par

Guru Mata Pelajaran Tata Hidang

di SMK Negeri 1 Sewon

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya :

Nama : Fitri Royani

NIM : 13511247018

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Video Untuk Siswa Kelas XI Pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK Negeri 1 Sewon

dengan hormat saya mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatiannya diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, ~~22~~ Desember 2014

Pemohon,



Fitri Royani

NIM. 13511247018

Mengetahui,


Kaprodi
Pendidikan Teknik Boga



Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Pembimbing TAS



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Marniah, S.Pd
NIP : 19710213 199803 2 009
Jurusan : Tata Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa :

Nama : Fitri Royani
NIM : 13511247018
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Video Untuk
Siswa Kelas XI Pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK
Negeri 1 Sewon

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
☐ Layak digunakan dengan perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/ perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 7 Januari 2015

Validator



Marniah, S.Pd

NIP. 19710213 199803 2 009

Saran/ perbaikan :

.....
.....
.....
.....

Catatan :

☐ Beri tanda ✓

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dra. Suwantini, M.Par
NIP : 19650401 199003 2 008
Jurusan : Tata Boga

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa :

Nama : Fitri Royani
NIM : 13511247018
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Video Untuk
Siswa Kelas XI Pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK
Negeri 1 Sewon

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
☐ Layak digunakan dengan perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

dengan saran/ perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 8 Januari 2015

Validator



Dra. Suwantini, M.Par

NIP. 19650401 199003 2 008

Saran/ perbaikan :

.....
.....
.....
.....

Catatan :

☐ Beri tanda ✓

Validasi Media Pembelajaran Video

Nama Mahasiswa : Fitri Royani

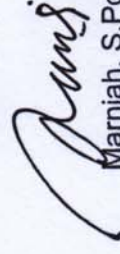
NIM : 13511247018

Judul TAS

: Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video Table Set Up untuk Siswa Kelas XI pada Mata Pelajaran
Tata Hidang di Sekolah Menengah Negeri 1 Sewon

No.	Variabel	Saran/ Tanggapan
1.	Kesesuaian isi video dengan materi pembelajaran	Sesuai , Langkah : table set-up dan video sesuai dengan yg dipelajari.
2.	Kualitas gambar dan suara	Bagus dan suara jernih.
3.	Keruntutan materi yang disajikan	Sudah runtut sesuai materi yang dipelajari
	Komentar Umum/ Lain-lain :	

Bantul, Januari 2015
Validator,



Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Soal Pretest

Nama	:
Kelas	:
No. Absen	:

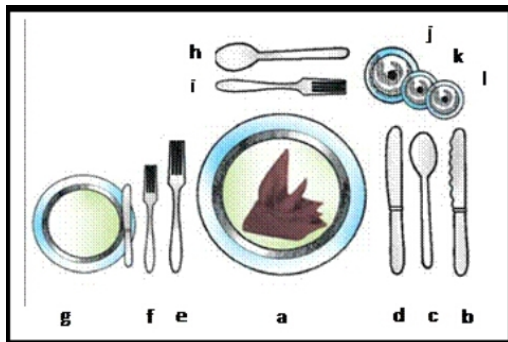
LEMBAR SOAL

Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi : Menata Meja (*Table Set Up*)
Kelas : XI

Pilihlah satu jawaban yang paling tepat kemudian beri tanda silang pada huruf a, b, c, atau d.

1. Segala sesuatu yang terletak di meja makan meliputi *assesories* meja serta dilengkapi dengan *dinner fork*, *dinner knife*, *napkin*, *B&B plate*, *B&B knife*, dan *water goblet*. Pernyataan di atas merupakan pengertian
 - a. *Basic table set up*
 - b. *Standard table set up*
 - c. *A'la carte table set up*
 - d. *Elaborate table set up*
2. Di bawah ini adalah jenis-jenis dari *table set up*, yaitu
 - a. *Basic cover*, *A'la carte cover*, *Elaborate cover*
 - b. *Elaborate cover*, *Basic cover*, *Standard cover*
 - c. *Standard cover*, *Table d'hote cover*, *Basic cover*
 - d. *A'la carte cover*, *Basic cover*, *Standard cover*
3. Menutup meja dasar ditambah dengan sendok soup (*soup spoon*) di sebelah kanan pisau makan utama (*dinner knife*) dengan posisi tegak lurus dengan tepi meja makan atau sejajar dengan *dinner knife* adalah pengertian dari
 - a. *Buffet table set up*
 - b. *Standard table set up*
 - c. *Basic table set up*
 - d. *Elaborate table set up*
4. Perbedaan alat yang digunakan pada *Basic Table Set Up* dan *Standard Table Set Up* adalah terletak pada penambahan
 - a. *Dessert knife*
 - b. *Dessert spoon*
 - c. *Dessert fork*
 - d. *Soup spoon*

5. *Basic Table Set Up* biasa digunakan untuk
 - a. menutup meja makan pagi (*breakfast*)
 - b. menutup meja makan siang (*lunch*)
 - c. menutup meja makan malam (*dinner*)
 - d. menutup meja prasmanan (*buffet*)
6. Menutup meja makan yang sudah disesuaikan dengan hidangan yang akan disajikan, terutama untuk keperluan jamuan makan resmi kenegaraan adalah pengertian
 - a. *Basic table set up*
 - b. *Standard table set up*
 - c. *Elaborate table set up*
 - d. *A la carte table set up*
7. Gambar di bawah ini merupakan penataan alat pada *Elaborate Table Set Up*. Alat yang ditunjukkan dengan huruf d adalah



- a. *Dessert knife*
 - b. *Butter knife*
 - c. *Dinner knife*
 - d. *Fish knife*
8. *Standard Table Set Up* dapat digunakan dalam berbagai waktu makan, diantaranya
 - a. *Breakfast, Brunch, Lunch*
 - b. *Brunch, Lunch, Dinner*
 - c. *Breakfast, Lunch, Dinner*
 - d. *Dinner, Breakfast, Brunch*
9. Meletakkan *water goblet* ± 2 cm berada di atas *dinner knife*, jika diikuti dengan *wine glass* maka posisinya sejajar atau serong membentuk sudut
 - a. 30°
 - b. 45°
 - c. 60°
 - d. 90°

10. Gambar di bawah ini adalah salah satu jenis menutup meja (*table set up*) yaitu



- a. *Standard table set up*
 - b. *Buffet table set up*
 - c. *Elaborate table set up*
 - d. *Basic table set up*
11. Pengaturan meja *buffet* didasarkan pada
- a. Besarnya ruangan, jumlah makanan yang akan dihidangkan dan acara yang akan diselenggarakan
 - b. Besarnya ruangan, jumlah makanan yang akan dihidangkan dan jumlah tamu yang akan diundang
 - c. Acara yang akan diselenggarakan, besarnya ruangan yang digunakan, jumlah tamu yang akan diundang
 - d. Acara yang akan diselenggarakan, jenis makanan yang akan dihidangkan, jumlah tamu yang akan diundang
12. *Table set up* harus dilakukan sesuai dengan langkah-langkah yang benar. Ada 5 hal yang harus dilakukan pada tahap persiapan, yaitu
- a. Menyiapkan *lenan*, *laying table cloth*, *folding napkin*, *polishing*, *crumbing down*
 - b. *Laying table cloth*, *crumbing down*, *polishing*, menyiapkan *cutlery*, *folding napkin*
 - c. *Polishing*, *crumbing down*, menyiapkan *cutlery*, menyiapkan *lenan*, *folding napkin*
 - d. Menyiapkan *lenan*, *laying table cloth*, *folding napkin*, menyiapkan *cutlery*, *polishing*
13. *Assesories* meja disebut juga *table accompaniment* yaitu barang-barang yang menyertai perlengkapan meja makan. Yang termasuk *assesories* meja makan adalah
- a. *Table number*, *salt and pepper shaker*, *napkin*
 - b. *Napkin*, *flower vas*, *salt and pepper shaker*
 - c. *Flower vas*, *astray*, *napkin*, *table number*
 - d. *Table number*, *flower vas*, *salt and pepper shaker*

14. Penataan *assesories* dilakukan di awal tahapan *table set up* dengan alasan
- Menjadi *centre* untuk menata peralatan yang lain
 - Merupakan hiasan meja yang harus ditata di awal
 - Membantu *waiter* menata peralatan yang lain
 - Mengganggu *waiter* dalam melakukan *table set up*
15. *Table number* diletakkan menghadap pintu utama restoran tujuannya adalah
- Memudahkan *waiter* ketika mengantarkan makanan kepada tamu
 - Memudahkan *headwaiter* untuk mengontrol tugas *waiter*
 - Memudahkan *waiter* ketika melakukan *table set up*
 - Memudahkan tamu untuk memilih meja yang akan digunakan
16. Berikut ini adalah acara yang tidak biasa diselenggarakan dengan cara *buffet* yaitu
- Wedding party*
 - Cocktail party*
 - Opening ceremony*
 - Coffee break*
17. Penataan *cutlery* pada tahapan *table set up* dimulai dengan
- Soup spoon*
 - Dinner knife*
 - Dessert knife*
 - Dinner fork*
18. Napkin diletakkan di tengah diantara *cutlery* berfungsi sebagai
- Penutup baju ketika makan
 - Peredam suara pada meja
 - Patokan untuk menata *cutlery*
 - Penyeka makanan untuk tamu
19. Pada saat melakukan *laying cover*, sebelum memasang taplak meja sebaiknya dipasang *lenan* yang berfungsi untuk meredam suara, yaitu
- Table cloth*
 - Slip cloth*
 - Moulton*
 - Skirting*
20. Jarak penataan *cutlery* dari tepi meja adalah
- 1 cm
 - 2 cm
 - 3 cm
 - 4 cm

Soal Posttest

LEMBAR SOAL

Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi : Menata Meja (*Table Set Up*)
Kelas : XI

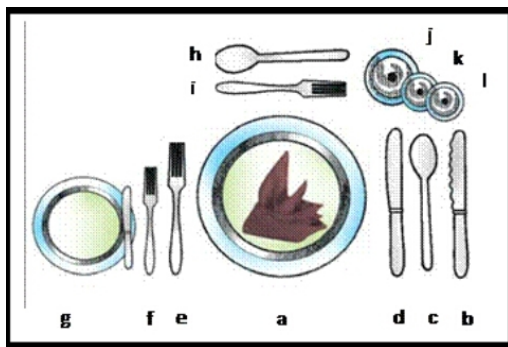
Pilihlah satu jawaban yang paling tepat kemudian beri tanda silang pada huruf a, b, c, atau d.

1. Menutup meja makan yang sudah disesuaikan dengan hidangan yang akan disajikan, terutama untuk keperluan jamuan makan resmi kenegaraan adalah pengertian
 - a. *Basic table set up*
 - b. *A'la carte table set up*
 - c. *Standard table set up*
 - d. *Elaborate table set up*
2. Gambar di bawah ini adalah salah satu jenis menutup meja (*table set up*) yaitu



- a. *Buffet table set up*
 - b. *Basic table set up*
 - c. *Standard table set up*
 - d. *Elaborate table set up*
3. Segala sesuatu yang terletak di meja makan meliputi *assesories* meja serta dilengkapi dengan *dinner fork*, *dinner knife*, *napkin*, *B&B plate*, *B&B knife*, dan *water goblet*. Pernyataan di atas merupakan pengertian
 - a. *Basic table set up*
 - b. *Standard table set up*
 - c. *A'la carte table set up*
 - d. *Elaborate table set up*

4. Menutup meja dasar ditambah dengan sendok soup (*soup spoon*) di sebelah kanan pisau makan utama (*dinner knife*) dengan posisi tegak lurus dengan tepi meja makan atau sejajar dengan *dinner knife* adalah pengertian dari
 - a. *Buffet table set up*
 - b. *Basic table set up*
 - c. *Standard table set up*
 - d. *Elaborate table set up*
5. Di bawah ini adalah jenis-jenis dari *table set up*, yaitu
 - a. *Basic cover, A'la carte cover, Elaborate cover*
 - b. *Elaborate cover, Basic cover, Standard cover*
 - c. *Standard cover, Table d'hote cover, Basic cover*
 - d. *A'la carte cover, Basic cover, Standard cover*
6. Gambar di bawah ini merupakan penataan alat pada *Elaborate Table Set Up*. Alat yang ditunjukkan dengan huruf d adalah



- a. *Dessert knife*
 - b. *Fish knife*
 - c. *Butter knife*
 - d. *Dinner knife*
7. Napkin diletakkan di tengah diantara *cutlery* berfungsi sebagai
 - a. Penutup baju ketika makan
 - b. Penyeka makanan untuk tamu
 - c. Patokan untuk menata *cutlery*
 - d. Peredam suara pada meja
 8. Berikut ini adalah acara yang tidak biasa diselenggarakan dengan cara *buffet* yaitu
 - a. *Coffee break*
 - b. *Cocktail party*
 - c. *Wedding party*
 - d. *Opening ceremony*

9. Perbedaan alat yang digunakan pada *Basic Table Set Up* dan *Standard Table Set Up* adalah terletak pada penambahan
- Dessert fork*
 - Dessert knife*
 - Dessert spoon*
 - Soup spoon*
10. Jarak penataan *cutlery* dari tepi meja adalah
- 1 cm
 - 2 cm
 - 3 cm
 - 4 cm
11. Meletakkan *water goblet* \pm 2 cm berada di atas *dinner knife*, jika diikuti dengan *wine glass* maka posisinya sejajar atau serong membentuk sudut
- 30°
 - 45°
 - 60°
 - 90°
12. *Basic Table Set Up* biasa digunakan untuk
- menutup meja prasmanan (buffet)
 - menutup meja makan pagi (*breakfast*)
 - menutup meja makan siang (lunch)
 - menutup meja makan malam (dinner)
13. *Standard Table Set Up* dapat digunakan dalam berbagai waktu makan, diantaranya
- Breakfast, Brunch, Lunch*
 - Breakfast, Lunch, Dinner*
 - Brunch, Lunch, Dinner*
 - Dinner, Breakfast, Brunch*
14. Pengaturan meja *buffet* didasarkan pada
- Acara yang akan diselenggarakan, besarnya ruangan yang digunakan, jumlah tamu yang akan diundang
 - Acara yang akan diselenggarakan, jenis makanan yang akan dihidangkan, jumlah tamu yang akan diundang
 - Besarnya ruangan, jumlah makanan yang akan dihidangkan dan acara yang akan diselenggarakan
 - Besarnya ruangan, jumlah makanan yang akan dihidangkan dan jumlah tamu yang akan diundang

15. *Table set up* harus dilakukan sesuai dengan langkah-langkah yang benar. Ada 5 hal yang harus dilakukan pada tahap persiapan, yaitu
- Menyiapkan *lenan*, *laying table cloth*, *folding napkin*, menyiapkan *cutlery*, *polishing*
 - Menyiapkan *lenan*, *laying table cloth*, *folding napkin*, *polishing*, *crumbing down*
 - Polishing*, *crumbing down*, menyiapkan *cutlery*, menyiapkan *lenan*, *folding napkin*
 - Laying table cloth*, *crumbing down*, *polishing*, menyiapkan *cutlery*, *folding napkin*
16. Penataan *cutlery* pada tahapan *table set up* dimulai dengan
- Dessert knife*
 - Dinner knife*
 - Dinner fork*
 - Soup spoon*
17. Assesories meja disebut juga *table accompaniment* yaitu barang-barang yang menyertai perlengkapan meja makan. Yang termasuk assesories meja makan adalah
- Table number*, *salt and pepper shaker*, *napkin*
 - Table number*, *flower vas*, *salt and pepper shaker*
 - Napkin*, *flower vas*, *salt and pepper shaker*
 - Flower vas*, *astray*, *napkin*, *table number*
18. Pada saat melakukan *laying cover*, sebelum memasang taplak meja sebaiknya dipasang *lenan* yang berfungsi untuk meredam suara, yaitu
- Skirting*
 - Moulton*
 - Table cloth*
 - Slip cloth*
19. *Table number* diletakkan menghadap pintu utama restoran tujuannya adalah
- Memudahkan *headwaiter* untuk mengontrol tugas *waiter*
 - Memudahkan *waiter* ketika melakukan *table set up*
 - Memudahkan *waiter* ketika mengantarkan makanan kepada tamu
 - Memudahkan tamu untuk memilih meja yang akan digunakan
20. Penataan *assesories* dilakukan di awal tahapan *table set up* dengan alasan
- Membantu *waiter* menata peralatan yang lain
 - Menjadi *centre* untuk menata peralatan yang lain
 - Merupakan hiasan meja yang harus ditata di awal
 - Mengganggu *waiter* dalam melakukan *table set up*

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file JB2.TXT

Page 1

Item Statistics				Alternative Statistics			
Seq. No.	Scale	Prop. Correct	Point Biser.	Point Biser.	Prop. Alt.	Point Endorsing	Point Biser. Biser. Key
1	0-1	1.000	-9.000	-9.000	A 0.000	-9.000	-9.000
				B 1.000	-9.000	-9.000	*
				C 0.000	-9.000	-9.000	
				D 0.000	-9.000	-9.000	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
2	0-2	0.333	0.575	0.443	A 0.667	-0.575	-0.443
				B 0.333	0.575	0.443	*
				C 0.000	-9.000	-9.000	
				D 0.000	-9.000	-9.000	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
3	0-3	0.967	-0.260	-0.107	A 0.967	-0.260	-0.107 *
				B 0.033	0.260	0.107	?
				C 0.000	-9.000	-9.000	
				D 0.000	-9.000	-9.000	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
				CHECK THE KEY			
				A was specified, B works better			
4	0-4	0.967	0.947	0.392	A 0.000	-9.000	-9.000
				B 0.000	-9.000	-9.000	
				C 0.033	-0.947	-0.392	
				D 0.967	0.947	0.392	*
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
5	0-5	0.967	0.069	0.029	A 0.967	0.069	0.029 *
				B 0.000	-9.000	-9.000	
				C 0.000	-9.000	-9.000	
				D 0.033	-0.069	-0.029	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
6	0-6	0.533	0.755	0.602	A 0.000	-9.000	-9.000
				B 0.533	0.755	0.602	*
				C 0.233	-0.703	-0.509	
				D 0.233	-0.277	-0.201	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
7	0-7	0.933	0.206	0.107	A 0.000	-9.000	-9.000
				B 0.933	0.206	0.107	*
				C 0.000	-9.000	-9.000	

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file JB2.TXT

Page 2

Item Statistics				Alternative Statistics			
Seq. No.	Scale	Prop. Correct	Point Biser.	Point Biser.	Prop. Alt.	Point Endorsing Biser.	Point Biser. Key
8	0-8	0.600	0.898	0.708	A 0.033	-0.727	-0.301
				B 0.200	-0.779	-0.545	
				C 0.167	-0.299	-0.200	
				D 0.600	0.898	0.708	*
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
9	0-9	0.600	0.244	0.193	A 0.600	0.244	0.193 *
				B 0.200	0.151	0.106	
				C 0.167	-0.527	-0.353	
				D 0.033	-0.069	-0.029	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
10	0-10	0.367	0.606	0.474	A 0.100	0.097	0.057
				B 0.400	-0.497	-0.392	
				C 0.367	0.606	0.474	*
				D 0.133	-0.247	-0.156	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
11	0-11	0.367	0.628	0.490	A 0.067	-0.269	-0.139
				B 0.367	0.628	0.490	*
				C 0.200	-0.081	-0.057	
				D 0.367	-0.475	-0.371	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
12	0-12	0.600	0.898	0.708	A 0.033	-0.727	-0.301
				B 0.200	-0.779	-0.545	
				C 0.167	-0.299	-0.200	
				D 0.600	0.898	0.708	*
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
13	0-13	0.967	-0.369	-0.153	A 0.033	0.369	0.153 ?
				B 0.000	-9.000	-9.000	
				C 0.967	-0.369	-0.153	*
				D 0.000	-9.000	-9.000	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
14	0-14	0.167	-0.005	-0.004	A 0.167	-0.005	-0.004 *
				B 0.033	-0.727	-0.301	

CHECK THE KEY
 C was specified, A works better

CHECK THE KEY C 0.667 0.030 0.023
 A was specified, D works better D 0.133 0.207 0.131 ?
 Other 0.000 -9.000 -9.000

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file JB2.TXT

Page 3

Item Statistics				Alternative Statistics			
Seq. No.	Scale	Prop. Correct	Point Biser.	Point Biser.	Prop. Alt.	Point Endorsing Biser.	Point Biser. Key
15	0-15	0.367	0.606	0.474	A 0.100	0.097	0.057
					B 0.400	-0.497	-0.392
					C 0.367	0.606	0.474 *
					D 0.133	-0.247	-0.156
					Other 0.000	-9.000	-9.000
16	0-16	0.367	0.628	0.490	A 0.067	-0.269	-0.139
					B 0.367	0.628	0.490 *
					C 0.200	-0.081	-0.057
					D 0.367	-0.475	-0.371
					Other 0.000	-9.000	-9.000
17	0-17	1.000	-9.000	-9.000	A 0.000	-9.000	-9.000
					B 0.000	-9.000	-9.000
					C 1.000	-9.000	-9.000 *
					D 0.000	-9.000	-9.000
					Other 0.000	-9.000	-9.000
18	0-18	0.567	0.688	0.546	A 0.100	-0.135	-0.079
					B 0.067	-0.143	-0.074
					C 0.267	-0.695	-0.517
					D 0.567	0.688	0.546 *
					Other 0.000	-9.000	-9.000
19	0-19	1.000	-9.000	-9.000	A 1.000	-9.000	-9.000 *
					B 0.000	-9.000	-9.000
					C 0.000	-9.000	-9.000
					D 0.000	-9.000	-9.000
					Other 0.000	-9.000	-9.000
20	0-20	0.933	0.772	0.400	A 0.000	-9.000	-9.000
					B 0.000	-9.000	-9.000
					C 0.933	0.772	0.400 *
					D 0.067	-0.772	-0.400
					Other 0.000	-9.000	-9.000
21	0-21	1.000	-9.000	-9.000	A 0.000	-9.000	-9.000

B	1.000	-9.000	-9.000	*
C	0.000	-9.000	-9.000	
D	0.000	-9.000	-9.000	
Other	0.000	-9.000	-9.000	

MicroCAT (tm) Testing System

Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file JB2.TXT

Page 4

Item Statistics				Alternative Statistics			
Seq. No.	Scale	Prop. Correct	Point Biser.	Point Biser.	Prop. Alt.	Point Endorsing	Point Biser. Biser. Key
22	0-22	0.600	0.898	0.708	A 0.033	-0.727	-0.301
				B 0.200	-0.779	-0.545	
				C 0.167	-0.299	-0.200	
				D 0.600	0.898	0.708	*
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
23	0-23	0.367	0.585	0.457	A 0.633	-0.585	-0.457
				B 0.367	0.585	0.457	*
				C 0.000	-9.000	-9.000	
				D 0.000	-9.000	-9.000	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
24	0-24	0.200	0.442	0.309	A 0.767	-0.600	-0.434
				B 0.200	0.442	0.309	*
				C 0.000	-9.000	-9.000	
				D 0.033	0.808	0.334	?
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
25	0-25	0.567	-0.740	-0.588	A 0.433	0.740	0.588 ?
				B 0.567	-0.740	-0.588	*
				C 0.000	-9.000	-9.000	
				D 0.000	-9.000	-9.000	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
26	0-26	0.533	0.755	0.602	A 0.000	-9.000	-9.000
				B 0.533	0.755	0.602	*
				C 0.233	-0.703	-0.509	
				D 0.233	-0.277	-0.201	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	
27	0-27	0.367	0.606	0.474	A 0.100	0.097	0.057
				B 0.400	-0.497	-0.392	
				C 0.367	0.606	0.474	*
				D 0.133	-0.247	-0.156	
				Other 0.000	-9.000	-9.000	

```

28 0-28  0.833  0.755  0.506  A  0.000  -9.000  -9.000
      B  0.833  0.755  0.506  *
      C  0.033  0.150  0.062
      D  0.133  -0.928  -0.588
      Other 0.000  -9.000  -9.000

```

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file JB2.TXT Page 5

Item Statistics				Alternative Statistics			
Seq. No.	Scale -Item	Prop. Correct	Point Biser. Biser.	Prop. Alt. Endorsing	Point Biser. Biser.	Key	
29	0-29	0.967	-0.260 -0.107	A 0.967 -0.260 -0.107	*		
			B 0.000 -9.000 -9.000				
		CHECK THE KEY		C 0.033 0.260 0.107	?		
		A was specified, C works better		D 0.000 -9.000 -9.000			
		Other	0.000 -9.000 -9.000				

```

30 0-30  0.600  0.898  0.708  A  0.033  -0.727  -0.301
      B  0.200  -0.779  -0.545
      C  0.167  -0.299  -0.200
      D  0.600   0.898   0.708  *
      Other 0.000  -9.000  -9.000

```

MicroCAT (tm) Testing System
 Copyright (c) 1982, 1984, 1986, 1988 by Assessment Systems Corporation

Item and Test Analysis Program -- ITEMAN (tm) Version 3.00

Item analysis for data from file JB2.TXT Page 6

There were 30 examinees in the data file.

Scale Statistics

```

Scale:      0
-----
N of Items      30
N of Examinees  30
Mean           19.633
Variance        16.766
Std. Dev.       4.095
Skew            -0.374
Kurtosis        -0.653

```

Minimum	11.000
Maximum	27.000
Median	20.000
Alpha	0.755
SEM	2.026
Mean P	0.654
Mean Item-Tot.	0.341
Mean Biserial	0.455

3 1 Scores for examinees from file JB2.TXT

01	20.00
02	20.00
03	19.00
04	16.00
05	25.00
06	16.00
07	22.00
08	18.00
09	13.00
10	20.00
11	13.00
12	15.00
13	11.00
14	23.00
15	20.00
16	14.00
17	13.00
18	19.00
19	23.00
20	21.00
21	26.00
22	27.00
23	24.00
24	20.00
25	20.00
26	23.00
27	24.00
28	22.00
29	21.00
30	21.00

01 BAADACBDBDDCABDCDACBDABBCBBAD
02 BAADABBDDBDCDCDDCCAACBDABBBDBAD
03 BAADDDBDDCADCCCACCACBDAAABDCBAD
04 BAADADBBBDBBCDDBCDACBBAABDDBAB
05 BAADABBDDBCDCDCBCDACBDAAABBCBAD
06 BAADACDCACACCACACAACBCAABCCDAC
07 BABDABBDABBDCCBBCDACBDAAABBBBAD
08 BAADADBCACDCCCCDCDACBCAABDCBAC
09 BAADADBAADCACBDCCBADBAAABDDDBAA
10 BAADABBDABDDCCBDCCACBDAAABBBBAD
11 BAADACBBCBDBCCBDCCACBBAABCBAB
12 BAADADBBCBCBCABCCDACBBAABDBBAB
13 BAACACBBCBDBCCBDCCACBBAABCBADAB
14 BAADABBDCCCDCCDCCDACBDAAABBCBAD
15 BBADADBDCADDCCADCDACBDBABDABAD
16 BBADACBCABDCCCBDCCADBCBABCBDAC
17 BAADACBBABDBCCBDCCACBBAABCBADAB
18 BAADABBDABDDCCBDCCACBDAAABBBBAD
19 BBADABBDADBDAACBDCDACBDDBAABDBAD
20 BBADABBCACCCCCCCCCDACBCBAABCBAC
21 BBADADBDAACBDCCCBCDACBDBBADCBAD
22 BBADABBDACBDCCCBDCDACBDBDABCBAD
23 BBADACBDACDDCACDCBACBDBBACCBAD
24 BAADABDDABBDCCBBCAACBDAAABBBBAD
25 BBADABBBACCBACCCDACBBBBABCBAB
27 BBADABBDABBDCCBBCDACBDDBAABBBAD
28 BAADABBDACDDCCCDCCDACBDAAABCBAD
29 BAADABBDDBBDBCCBBCDACBDAAABBBBAD
30 BAADABBDDBABDCCABCDACBDDBAABACAD

Tabel Ringkasan Hasil Analisis Butir Soal Tata Hidang (*Table Set Up*)

No Butir Soal	Tingkat Kesukaran	Daya Beda	Distraktor	Keterangan
1	Mudah	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
2	Sedang	Baik	Baik	Baik
3	Mudah	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
4	Mudah	Baik	Tolak	Revisi
5	Mudah	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
6	Sedang	Baik	Tolak	Baik
7	Mudah	Revisi	Tolak	Revisi
8	Sedang	Baik	Tolak	Baik
9	Sedang	Revisi	Tolak	Revisi
10	Sedang	Baik	Baik	Baik
11	Sedang	Baik	Baik	Baik
12	Sedang	Baik	Tolak	Baik
13	Mudah	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
14	Sukar	Tidak baik	Baik	Tidak baik
15	Sedang	Baik	Baik	Baik
16	Sedang	Baik	Baik	Baik
17	Mudah	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
18	Sedang	Baik	Tolak	Baik
19	Mudah	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
20	Mudah	Baik	Tolak	Revisi
21	Mudah	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
22	Sedang	Baik	Tolak	Baik
23	Sedang	Baik	Baik	Baik
24	Sukar	Baik	Baik	Revisi
25	Sedang	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
26	Sedang	Baik	Tolak	Baik
27	Sedang	Baik	Baik	Baik
28	Mudah	Baik	Tolak	Revisi
29	Sedang	Tidak baik	Tolak	Tidak baik
30	Sedang	Baik	Tolak	Baik

Rumus Kategorisasi

Skor Pretest	
Skor max	= 20
Skor min	= 0
Mean ideal (M_i)	$= \frac{1}{2} (\text{skor max} + \text{skor min})$ $= \frac{1}{2} (20)$ $= 10$
Standardevasi ideal (SD_i)	$= \frac{1}{6} (\text{skor max} - \text{skor min})$ $= \frac{1}{6} (20)$ $= 3,3$
Tinggi	$= x \geq (M_i + 1.0 * SD_i)$
Sedang	$= (M_i - 1.0 * SD_i) \leq x < (M_i + 1.0 * SD_i)$
Rendah	$= x < (M_i - 1.0 * SD_i)$
Tinggi	$= x \geq 13,3$
Sedang	$= 6,7 \leq x < 13,3$
Rendah	$= x < 6,7$

Skor Posttest

Skor max = 20

Skor min = 0

Mean ideal (M_i)
 $= \frac{1}{2} (\text{skor max} + \text{skor min})$
 $= \frac{1}{2} (20)$
 $= 10$

Standardevasi ideal (SD_i)
 $= \frac{1}{6} (\text{skor max} - \text{skor min})$
 $= \frac{1}{6} (20)$
 $= 3,3$

Tinggi $= x \geq (M_i + 1.0 * SD_i)$

Sedang $= (M_i - 1.0 * SD_i) \leq x < (M_i + 1.0 * SD_i)$

Rendah $= x < (M_i - 1.0 * SD_i)$

Tinggi $= x \geq 13,3$

Sedang $= 6,7 \leq x < 13,3$

Rendah $= x < 6,7$

Skor dan nilai kelas eksperimen

No	<i>Pretest</i>			<i>Posttest</i>		
	Skor	Nilai standar	Bobot nilai	Skor	Nilai standar	Bobot nilai
1	12	60	2.4	16	80	3.2
2	8	40	1.6	16	80	3.2
3	7	35	1.4	17	85	3.4
4	7	35	1.4	16	80	3.2
5	12	60	2.4	18	90	3.6
6	6	30	1.2	18	90	3.6
7	8	40	1.6	15	75	3.0
8	11	55	2.2	17	85	3.4
9	9	45	1.8	16	80	3.2
10	7	35	1.4	17	85	3.4
11	8	40	1.6	16	80	3.2
12	8	40	1.6	16	80	3.2
13	12	60	2.4	20	100	4.0
14	7	35	1.4	17	85	3.4
15	8	40	1.6	17	85	3.4
16	9	45	1.8	15	75	3.0
17	6	30	1.2	15	75	3.0
18	10	50	2.0	19	95	3.8
19	9	45	1.8	20	100	4.0
20	13	65	2.6	19	95	3.8
21	12	60	2.4	19	95	3.8
22	9	45	1.8	13	65	2.6
23	12	60	2.4	20	100	4.0
24	9	45	1.8	18	90	3.6
25	10	50	2.0	19	95	3.8
26	10	50	2.0	19	95	3.8
27	12	60	2.4	20	100	4.0
28	10	50	2.0	15	75	3.0
29	11	55	2.2	20	100	4.0
30	8	40	1.6	15	75	3.0

Skor dan nilai kelas kontrol

No	<i>Pretest</i>			<i>Posttest</i>		
	Skor	Nilai standar	Bobot nilai	Skor	Nilai standar	Bobot nilai
1	10	50	2.0	17	85	3.4
2	8	40	1.6	14	70	2.8
3	7	35	1.4	18	90	3.6
4	10	50	2.0	16	80	3.2
5	13	65	2.6	16	80	3.2
6	9	45	1.8	13	65	2.6
7	12	60	2.4	14	70	2.8
8	13	65	2.6	17	85	3.4
9	7	35	1.4	17	85	3.4
10	10	50	2.0	17	85	3.4
11	6	30	1.2	12	60	2.4
12	11	55	2.2	18	90	3.6
13	10	50	2.0	13	65	2.6
14	12	60	2.4	15	75	3.0
15	6	30	1.2	16	80	3.2
16	14	70	2.8	20	100	4.0
17	10	50	2.0	17	85	3.4
18	12	60	2.4	17	85	3.4
19	11	55	2.2	18	90	3.6
20	7	35	1.4	12	60	2.4
21	6	30	1.2	15	75	3.0
22	10	50	2.0	18	90	3.6
23	7	35	1.4	14	70	2.8
24	6	30	1.2	15	75	3.0
25	8	40	1.6	16	80	3.2
26	13	65	2.6	16	80	3.2
27	10	50	2.0	15	75	3.0
28	9	45	1.8	16	80	3.2
29	11	55	2.2	16	80	3.2
30	14	70	2.8	18	90	3.6
31	11	55	2.2	15	75	3.0

Case Processing Summary

Kelas		Cases					
		Valid		Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
Posttest	Eksperimen	30	100.0%	0	.0%	30	100.0%
	Kontrol	31	100.0%	0	.0%	31	100.0%

Tests of Normality

Kelas		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Posttest	Eksperimen	.149	30	.088	.930	30	.048
	Kontrol	.148	31	.082	.954	31	.203

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variance

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Posttest	Based on Mean	.747	1	59	.391
	Based on Median	.562	1	59	.456
	Based on Median and with adjusted df	.562	1	58.729	.456
	Based on trimmed mean	.821	1	59	.369

Case Processing Summary

Kelas		Cases					
		Valid		Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pretest	Eksperimen	30	100.0%	0	.0%	30	100.0%
	Kontrol	31	100.0%	0	.0%	31	100.0%

Tests of Normality

Kelas		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pretest	Eksperimen	.145	30	.108	.935	30	.067
	Kontrol	.133	31	.172	.934	31	.056

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variance

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Pretest	Based on Mean	1.489	1	59	.227
	Based on Median	1.416	1	59	.239
	Based on Median and with adjusted df	1.416	1	56.419	.239
	Based on trimmed mean	1.521	1	59	.222

Group Statistics

Kelas		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Posttest	Eksperimen	30	3.453	.3857	.0704
	Kontrol	31	3.181	.3628	.0652

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Posttest	Equal variances assumed	.747	.391	2.845	59	.006	.2727	.0958	.0809	.4645
	Equal variances not assumed			2.842	58.478	.006	.2727	.0959	.0807	.4647

Group Statistics

Kelas		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pretest	Eksperimen	30	1.867	.4046	.0739
	Kontrol	31	1.974	.5079	.0912

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Pretest	Equal variances assumed	1.489	.227	-.913	59	.365	-.1075	.1178	-.3433	.1282
	Equal variances not assumed			-.916	56.921	.363	-.1075	.1174	-.3426	.1275



SILABUS MATA PELAJARAN TATA HIDANG

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Sewo

Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Rancangan Menu (Menu Planning).	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none">Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian,	Observasi <ul style="list-style-type: none">Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasiCeklist pengamatan ke mampuan	6 minggu	<ul style="list-style-type: none">video/gambar/bukuReferensi / bahan ajar terkaite-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja		struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . 	content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok 		
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)			Tes <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) 		
4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>	Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal Catatan hasil</p>	6 minggu	<p>video/gambar/buku</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p>		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai	<ul style="list-style-type: none"> Minuman non alcohol 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pembuatan minuman non alkohol 	<p>dengan jenis minuman non alkohol,</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, fungsi, jenis minuman non alkohol , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, Membuat minuman berbagai non alcohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alkohol <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	<p>pada saat diskusi, presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan kliping gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		<ul style="list-style-type: none"> Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman non alcohol Lembar tugas
3.2. Membedakan berbagai minuman non alkohol					
4.3. Membuat minuman non alkohol					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)</p> <p>4.4 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)</p>	<p>Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,fungsi,syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>antar kelompok</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
minum		<p>dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran.</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Menata Meja (Table set Up)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja(Table set Up) <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang 	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan</p>		<p>Meja Persediaan (Side Board)</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
3.6. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)					
4.6 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat menata meja</p>		
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Melayani pesanan makan dan minum di Restoran</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis , karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>					
<p>3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.7 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.		<p>kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p>		

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Dra. SUDARYATI
NIP.19600806 199003 2 001

Bantul, 14 Juli 2014
Guru Mata Pelajaran

MARNIAH, S.Pd.
NIP 197102131998

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Menata Meja (<i>Table Set Up</i>)
Kelas/ Semester	: XI / 2
Pertemuan	: 1 - 2
Alokasi Waktu	: 2 (5 x 45 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 3.6 Menganalisis penataan meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)
 - 3.6.1 Menjelaskan pengertian *Table Set Up*
 - 3.6.2 Menyebutkan jenis-jenis *Table Set Up*
 - 3.6.3 Mengidentifikasi fungsi dari *Table Set Up*
 - 3.6.4 Menjelaskan langkah menata meja (*Table Set Up*)
- 4.6 Menata Meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)
 - 4.6.1 Mempraktekan menata meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang materi menata meja (*Table Set Up*) peserta didik mampu :

Pertemuan 1

1. Menjelaskan pengertian *Table Set Up*
2. Menyebutkan jenis-jenis *Table Set Up*
3. Mengidentifikasi fungsi dari *Table Set Up*
4. Menjelaskan langkah menata meja (*Table Set Up*)

Pertemuan 2

1. Mempraktekan penataan meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian *Table Set Up*

Table Set Up adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer), silverware (sendok, garpu, dan pisau), glassware (gelas), dan linen (moulton, table cloth dan napkin), yang disusun diatas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.

2. Jenis-jenis *Table Set Up*

- *Basic table set up*
- *Standart table set up*
- *Elaborate table set up*
- *Buffet table set up*

3. Fungsi dari *Table Set Up*

Table Set Up memiliki fungsi mempersiapkan seluruh peralatan yang digunakan dalam pelayanan agar dalam penataan (*table setting*) dapat berjalan dengan lancar dan teratur.

4. Langkah menata meja (*Table Set Up*)

- Menyiapkan *silver ware* dalam keadaan bersih
- Memasang *moulton*
- Memasang taplak meja (*laying cover/ laying table cloth*)
- Meletakkan *table assesories* (*flower vase, salt and pepper shaker, table number*)
- Meletakkan *napkin* di tengah sisi meja dengan jarak 2 cm dari sisi meja
- Meletakkan *dinnerknife* dan *dinner fork*
- Meletakkan *water goblet* 2 cm diatas *diner knife*
- *Bread and butter plate* (*B&B plate*) disebelah kiri garpu ± 3 cm dari garpu, *butter spreader* diletakkan diatas *B&B plate*

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan
Strategi Pembelajaran : Demonstrasi

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD dan *white board*

Media : *Power point*

Sumber Belajar :

Arjuno Wiwoho (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : Penerbit Erlangga

Marsum WA (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Penerbit ANDI

Heni Suswanti (2011). *Modul Tata Boga (Level 1)*. Yogyakarta : Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 7. Memberikan <i>pretest</i> dengan materi yang akan dipelajari. 	30 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca <i>handout</i> materi tentang <i>Table Set Up</i> b. Siswa memperhatikan paparan materi pada <i>power point</i> tentang pengertian, jenis, fungsi dan langkah menata meja (<i>Table Set Up</i>) 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa bertanya materi <i>Table Set Up</i> 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa dibagi dalam tugas kelompok yaitu 7 kelompok dengan jumlah anggota 4-5 siswa b. Setiap kelompok berdiskusi jenis dan fungsi <i>Table Set Up</i> 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi tentang jenis dan fungsi <i>Table Set Up</i> serta menyimpulkan b. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menyampaikan hasil diskusi. b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap 	170 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan tes sesuai materi yang telah diberikan (<i>post test</i>) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam 	25 menit

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa membaca <i>hand out</i> tentang langkah penataan meja setiap jenisnya 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa bertanya materi langkah dan syarat penataan meja 3. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa dibagi dalam tugas kelompok yaitu 7kelompok dengan jumlah anggota 4 - 5 siswa b. Setiap kelompok mempraktekan menata meja (<i>Table Set Up</i>) 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok membuat laporan hasil praktek menata meja (<i>Table Set Up</i>) 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menilai hasil praktek <i>Table Set Up</i> b. Guru menyimpulkan dan menambahkan materi yang belum lengkap 	200 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 2. Menutup pelajaran dengan salam 	10 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1	Sikap	Observasi atau pengamatan diskusi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes dengan materi : <ul style="list-style-type: none">• Pengertian <i>table set up</i>• Jenis-jenis <i>table set up</i>• Fungsi dari <i>table set up</i>• Langkah-langkah <i>table set up</i>	Sebelum dan setelah selesai pembelajaran
3	Ketrampilan	Tugas kelompok menata meja (<i>table set up</i>)	Penyelesaian tugas (kelompok) dan saat diskusi

Sewon, Januari 2015
Guru Mata Pelajaran

Fitri Royani
NIM. 13511247018

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	: Menata Meja (<i>Table Set Up</i>)
Kelas/ Semester	: XI / 2
Pertemuan	: 1 - 2
Alokasi Waktu	: 2 (5 x 45 menit)

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja
- 2.3 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan
- 2.4 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional
- 3.6 Menganalisis penataan meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)
- 3.6.1 Menjelaskan pengertian *Table Set Up*
- 3.6.2 Menyebutkan jenis-jenis *Table Set Up*
- 3.6.3 Mengidentifikasi fungsi dari *Table Set Up*
- 3.6.4 Menjelaskan langkah menata meja (*Table Set Up*)
- 4.6 Menata Meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)
- 4.6.1 Mempraktekan menata meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang materi menata meja (*Table Set Up*) peserta didik mampu :

Pertemuan 1

1. Menjelaskan pengertian *Table Set Up*
2. Menyebutkan jenis-jenis *Table Set Up*
3. Mengidentifikasi fungsi dari *Table Set Up*
4. Menjelaskan langkah menata meja (*Table Set Up*)

Pertemuan 2

1. Mempraktekan penataan meja (*table set up*) dan meja persediaan (*side board*)

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian *Table Set Up*

Table Set Up adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer), silverware (sendok, garpu, dan pisau), glassware (gelas), dan linen (moulton, table cloth dan napkin), yang disusun diatas meja lengkap dan rapi untuk satu orang.

2. Jenis-jenis *Table Set Up*

- *Basic table set up*
- *Standart table set up*
- *Elaborate table set up*
- *Buffet table set up*

3. Fungsi dari *Table Set Up*

Table Set Up memiliki fungsi mempersiapkan seluruh peralatan yang digunakan dalam pelayanan agar dalam penataan (*table setting*) dapat berjalan dengan lancar dan teratur.

4. Langkah menata meja (*Table Set Up*)

- Menyiapkan *silver ware* dalam keadaan bersih
- Memasang *moulton*
- Memasang taplak meja (*laying cover/ laying table cloth*)
- Meletakkan *table assesories* (*flower vase, salt and pepper shaker, table number*)
- Meletakkan *napkin* di tengah sisi meja dengan jarak 2 cm dari sisi meja
- Meletakkan *dinnerknife* dan *dinner fork*
- Meletakkan *water goblet* 2 cm diatas *diner knife*
- *Bread and butter plate* (*B&B plate*) disebelah kiri garpu ± 3 cm dari garpu, *butter spreader* diletakkan diatas *B&B plate*

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

Strategi Pembelajaran : Demonstrasi

F. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

Alat : LCD dan *white board*

Media : *Power point*, video

Sumber Belajar :

Arjuno Wiwoho (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : Penerbit Erlangga

Marsum WA (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Penerbit ANDI

Heni Suswanti (2011). *Modul Tata Boga (Level 1)*. Yogyakarta : Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.7. Memberikan <i>pretest</i> dengan materi yang akan dipelajari.	30 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa melihat tayangan video tentang <i>Table Set Up</i>b. Siswa memperhatikan penjelasan materi pada <i>power point</i> tentang pengertian, jenis, fungsi dan langkah menata meja (<i>Table Set Up</i>)2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Siswa bertanya materi <i>Table Set Up</i>3. Mengumpulkan informasi/eksperimen<ol style="list-style-type: none">a. Siswa dibagi dalam tugas kelompok yaitu 7 kelompok dengan jumlah anggota 4-5 siswab. Setiap kelompok mendiskusikan materi yang ditayangkan dalam video <i>table set up</i>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Setiap kelompok mengolah data hasil diskusi serta menyimpulkanb. Siswa membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Siswa menyampaikan hasil diskusi.b. Guru menyimpulkan dan menambah materi-materi yang belum lengkap	170 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan tes sesuai materi yang telah diberikan (<i>post test</i>)2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya3. Menutup pelajaran dengan salam	25 menit

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Siswa memperhatikan demonstrasi guru tentang langkah penataan meja setiap jenisnya2. Menanya<ol style="list-style-type: none">a. Siswa bertanya materi langkah dan syarat penataan meja3. Mengumpulkan informasi/eksperimen<ol style="list-style-type: none">a. Siswa dibagi dalam tugas kelompok yaitu 7kelompok dengan jumlah anggota 4 - 5 siswab. Setiap kelompok mempraktekan menata meja/<i>Table Set Up</i>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi<ol style="list-style-type: none">a. Setiap kelompok membuat laporan hasil praktek menata meja (<i>Table Set Up</i>)5. Mengkomunikasikan<ol style="list-style-type: none">a. Guru menilai hasil praktek <i>Table Set Up</i>b. Guru menyimpulkan dan menambahkan materi yang belum lengkap	200 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya2. Menutup pelajaran dengan salam	10 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1	Sikap	Observasi atau pengamatan diskusi	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan	Tes dengan materi : <ul style="list-style-type: none">• Pengertian <i>table set up</i>• Jenis-jenis <i>table set up</i>• Fungsi dari <i>table set up</i>• Langkah-langkah <i>table set up</i>	Sebelum dan setelah selesai pembelajaran
3	Ketrampilan	Tugas kelompok menata meja (<i>table set up</i>)	Penyelesaian tugas (kelompok) dan saat diskusi

Sewon, Januari 2015
Guru Mata Pelajaran

Fitri Royani
NIM. 13511247018

Cuplikan Video *Table Set Up*



Gambar 20. *Laying Table Cloth*



Gambar 21. Meletakkan napkin



Gambar 22. Meletakkan *cutleries*, dimulai dari sebelah kanan



Gambar 23. Meletakkan *cutleries*, dilanjutkan sebelah kiri



Gambar 24. Meletakkan *B & B plate* dan *butter spreader*



Gambar 25. Meletakkan *glassware*



Gambar 26. Meletakkan *assesories*



Gambar 27. Hasil akhir “Formal Service” atau “*Elaborate Table Set Up*”

Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Gambar 28. Kelas kontrol dengan pembelajaran konvensional



Gambar 29. Kelas eksperimen dengan media pembelajaran video



Gambar 30. Siswa mengerjakan soal *pretest*



Gambar 31. Siswa mengerjakan soal *posttest*



Gambar 32. Guru mendemonstrasikan *laying table cloth*



Gambar 33. Siswa melakukan praktik *table set up*